



Knolselderijsoep met Schol

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Nederland

Gang: Lunch / Voorgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 50 minuten

Ingrediënten:

- **2 uien, grof gesneden**
- **2 aardappelen, grof gesneden (iets minder voor betere balans)**
- **1 knolselderij**
- **$\frac{3}{4}$ in blokjes (voor de soep)**
- **$\frac{1}{4}$ in kleine blokjes (garnituur)**
- **750 ml kippenbouillon**
- **250 ml room (bewust minder voor elegantie)**
- **scheutje droge witte wijn**
- **Enkele takjes tijm**
- **steeltjes van peterselie + blaadjes apart gehakt**
- **200–300 g scholfilet, in fijne reepjes**
- **4 sneden casinowit, in blokjes gesneden**
- **Boter + klein scheutje olijfolie**
- **Zeezout en witte peper**
- **Snufje nootmuskaat**
- **Citroensap**

Bereiding:

1. Soepbasis met diepte

- Smelt boter met een klein scheutje olijfolie en fruit de uien zacht en glazig.
- Blus af met een scheutje witte wijn en laat dit volledig inkoken — je wilt dat de pan weer bijna “droog” is en je een licht stroperig residu overhoudt (dit is waar de smaak zit).
- Voeg je de aardappel en $\frac{3}{4}$ van de knolselderij toe en bak je die kort mee in het vet en de geconcentreerde smaakstoffen.
- Schenk de bouillon en room erbij, samen met tijm en peterseliesteeltjes.
- Laat 20–25 minuten zacht koken tot alles gaar is.

2. Fluweelzachte afwerking

- Verwijder de tijm en pureer de soep glad.
- Breng op smaak met witte peper, zeezout, snufje nootmuskaat en een paar druppels citroensap (dit maakt echt het verschil)
- De soep moet romig zijn, maar niet zwaar.

3. Garnituur met textuur

- Kook de knolselderijblokjes 2 minuten in gezouten water, giet af.
- Bak de blokjes brood goudbruin en krokant in boter
- **Tip:** bak de scholreepjes héél kort in boter (\pm 1 minuut), zodat ze nét stevig zijn en licht kleuren

4. Opmaak

- Verdeel de warme knolselderijblokjes en schol over diepe borden. Schenk de hete soep eroverheen.

Werk af met:

- croutons
- fijngehakte peterselie
- eventueel een paar druppels goede olijfolie.

Eetsmakelijk!