



## Selderijsoep, dikke maaltijdsoep

Heerlijk op een onstuimige herfstdag!

Nodig:

- 1 flinke selderijknol geschild en in kleine blokjes
- 2 uien in snippers,
- 1-2 grote aardappelen in kleine blokjes
- 4 kruidenbouillontabletten
- 2 liter water,
- knoflook
- 2 laurierblaadjes
- 2 kleingesneden knoflooktenen
- peper en eventueel wat zout
- 1-2 eetlepels zonnebloemolie of andere olie.

Eventueel extra:

- uitgebakken spekblokjes.

In een grote pan de uien fruiten, selderij en aardappelblokjes met de bouillonblokjes en 2 liter water toevoegen, knoflook en de laurierblaadjes erbij.

Alles aan de kook brengen en ongeveer 25 minuten op laag vuur laten sudderen.

Laurier eruit halen en de soep pureren. Peper naar smaak en evt. zout toevoegen en uitgebakken spekblokjes.

Eten met brood.

Eet smakelijk