

GORGONZOLA SOEP

van cursist Ellen

Benodigdheden:

- 2 eetlepels olijfolie
- 2 tenen knoflook
- fijngehakt
- 450 gram gesneden bleekselderij
- 150 ml droge witte wijn
- 1 liter groentebouillon
- 200 gram gorgonzola

Bereidingswijze:

1. Verhit olijfolie in een pan.
2. Fruit de knoflook 1 minuut.
3. Schep bleekselderij erdoor en bak 2 minuten mee.
4. Voeg de droge witte wijn toe.
5. Schenk de bouillon in de pan en breng aan de kook.
6. Kook de bleekselderij in 10 minuten zachtjes gaar.
7. Pureer de soep nu met de staafmixer.
8. Zet de pan terug op laag vuur, en verbrokkel de gorgonzola boven de pan in stukjes. Roer af en toe.
9. Breng de soep op smaak met peper en zout.



TIP: BEWAAR WAT
BLEEKSELDERIJ OM OP
HET EINDE TE GEBRUIKEN
ALS GARNERING!