

KNOLSELDERSOEP MET ROQUEFORT EN BASILICUM

Nu het nog volop winter is gaan we weer aan de slag met onze typische wintergroenten. Verwarmende gerechten, samengesteld uit producten die in praktisch elke natuurvoedingswinkel voorradig zijn. We houden het graag eenvoudig. Voortaan zal uit de lijsten met ingrediënten het woordje bio verdwijnen. Voor de lezers van BioGezond is het een evidentie dat alle gerechten ook bereid zijn met biologische producten. We kiezen toch alleen voor het beste?

Auteur Ludo Slaets

Ingrediënten

- ½ knolselder
- 1 wit van prei
- 1 ui
- 1 courget
- 1 handvol basilicum blaadjes
- Boter
- 2 liter groentebouillon
- Roquefort kaas

Bereiding

- *Snij de prei en de ui fijn en fruit aan in een beetje boter, zonder te kleuren.*
- *Voeg de fijngesneden courget en knolselder toe en bevochtig met de bouillon.*
- *Laat een halfuurtje zachtjes garen, mixen en afsmaken met peper.*
- *Bij het opdienen enkele blaadjes fijngesneden basilicum en een klein blokje roquefort toevoegen.*

