



Koolrabisoep

vrijdag 21 maart 2025

15:52

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 800 gr koolrabi (geschild)
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 eetlepel mosterd
- 200 ml light kookroom
- 1,5 blokje vetarme groentebouillon
- olie om te bakken
- 1 theelepel citroensap
- Optioneel: verse bieslook of peterselie

Benodigheden

- Staafmixer

Bereiding

1. Snijd de koolrabi in gelijke stukken van ca. 3 x 3 cm.
2. Hak de ui en knoflook fijn en fruit deze in een pan met een beetje olie.
3. Voeg de koolrabi toe. Bak 2 minuutjes mee en giet dan +/- 800 ml water erbij. Voeg ook de bouillonblokjes, mosterd en citroensap toe.
4. Kook de koolrabi ca. 10 minuten tot hij goed gaar is. Pureer de soep dan glad met een staafmixer, of in een grote blender.
5. Roer de light kookroom erdoor en proef of de koolrabisoep nog een snufje peper of zout nodig heeft.
6. Serveer de soep van koolrabi eventueel met wat verse kruiden zoals bieslook of peterselie.