

Hello  
FRESH

WIJNBOX

### Ramón Roqueta blanco

De Catalaanse Roqueta blanco heeft vanwege de chardonnay iets romigs in de smaak en sluit dus goed aan bij de romige soep.



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 08  
2017



Een culinaire vraag tijdens het koken?

Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232.



Maak een foto van je gerecht en deel deze. De mooiste foto krijgt een verrassing!

## Knolselderij-preisoep met een paddenstoelenpastei

Met frisse crème fraîche

Dit is een stevige, maar tegelijkertijd frisse en romige soep. Knolselderij en prei smaken heerlijk bij de paddenstoelenpastei die warm uit de oven komt!



40-45 min



gemakkelijk



5 eet binnen  
5 dagen



kind-  
vriendelijk



vegetarisch

bewaar in de koelkast



Knolselderij



Prei



Paddenstoelenpastei



Crème fraîche



Ui



Frieslander aardappelen

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Frieslander aardappelen (g)	100	200	300	400	500	600
Knolselderij (st) <b>9)</b>	¼	½	¾	1	1¼	1½
Prei (st)	½	1	1½	2	2½	3
Paddenstoelenpasta (st) <b>1) 3) 7) 13) 22) 25)</b>	1	2	3	4	5	6
Crème fraîche (el) <b>7) 15) 20)</b>	2	4	6	8	10	12
Olijfolie (el)*	1	1	1	2	2	2
Groentebouillonblokjes (st)*	¾	1½	2¼	3	3¾	4½
Mosterd (tl)*	1	2	3	4	5	6
Peper & zout*				Naar smaak		

\* Zelf toevoegen

### Allergenen

**1)** Gluten **3)** Eieren  
**7)** Melk/lactose **9)** Selderij  
**13)** Lupine  
 Kan sporen bevatten van  
**15)** gluten, **20)** soja,  
**22)** noten en **25)** sesam.

### Benodigheden

Soeppan met deksel,  
 bakplaat met bakpapier,  
 staafmixer

### Voedingswaarden

	Energie kJ / kcal	Vetten (g)	Waarvan verzadigd (g)	Koolhydraten (g)	Waarvan suikers (g)	Vezels (g)	Eiwitten (g)	Zout (g)
Portie *	3000 / 717	37	20,3	69	9,4	18	17	6,3
100 g **	283 / 68	3	1,9	7	0,9	2	2	0,6

\* Per persoon per portie | \*\* Per 100 gram



**1** Verwarm de oven voor op 180 graden en kook 500 ml water per persoon voor de soep.



**2** Snipper ondertussen de ui. Schil de aardappelen (frieslander) en snijd in grove stukken. Schil de knolselderij en snijd in stukken van 2 cm. Snijd de prei in ringen.



**3** Verhit de olijfolie in een soeppan met deksel en fruit de ui 2 minuten op laag vuur. Voeg de aardappelen, knolselderij en prei toe en bak al roerend 1 minuut op middelhoog vuur.



**4** Voeg vervolgens 400 ml kokend water per persoon toe aan de soeppan met deksel, verkruiemel het bouillonblokjes boven de pan en breng afgedekt aan de kook. Laat de soep 13 - 15 minuten zachtjes koken.

**5** Verwijder ondertussen het zilveren schaalpje van de paddenstoelenpasta en bak de pasta 18 - 20 minuten in de oven op een bakplaat met bakpapier.

**6** Haal de soep van het vuur, voeg de mosterd toe en pureer met een staafmixer. Voeg eventueel extra water toe als je de soep wilt verdunnen. Breng de soep op smaak met peper en zout.

**7** Verdeel de soep over diepe borden. Serveer met de paddenstoelenpasta en garneer de soep met crème fraîche.