



Knolselderijsoep met paddestoelen (KS)

Hoeveelheid: 4 PRS

Ingrediënt

	Aantal	Eenh.
Kippenbouillon	0,80	L
olijfolie sansa (i)	4,00	ML
slagroom (i)	0,16	L
knolselderij 6/6 (i)	0,20	KG
champignon fijn (i)	0,08	KG
shi-i-take (i)	40,00	G
kastanjepaddestoelen (i)	0,04	KG
bladselderij (i)	4,00	G
Roux	0,01	KG

Bereidingswijze

1. Fruit de knolselderij aan in olijfolie. Voeg de bouillon en de room er aan toe en laat dit 15 minuten koken.
2. Bak intussen de paddestoelen kort op hoog vuur en zet dit apart.
3. Pureer de soep met de staafmixer en maak het op smaak met peper en zout.
4. Serveer de paddestoelen in een warm diep bord met een takje selderij.
5. Met een koffiekkan +/- 1 dl soep aan tafel inschenken.





Roux

Hoeveelheid: 4 KG

Ingrediënt

bloem (i)
blue band (i)

Aantal Eenh.

4,56 G
3,44 G

Bereidingswijze





Kippenbouillon

Hoeveelheid: 4 L

Ingrediënt

kippenbouillonpoeder (i)
water (i)

Aantal Eenh.

14,40 G
0,80 L

Bereidingswijze

