

# == Knolselderijsoep met Hollandse garnaaltjes ==

Ordernummer: \_\_\_\_\_

## == Ingrediënten (2 personen) ==

Halve knolselderij, geschild en in stukjes

+/- 200 gram fijngehakte uitjes

1 eetlepel verse tijmblaadjes

1 liter groentebouillon

300 gram Hollandse garnaaltjes

## == Zo maak je het ==

1. Fruit de uitjes in de braadpan gedurende 5 minuten.
2. Voeg de bouillon, tijm en knolselderij toe en laat 30 minuten koken.
3. Pureer de soep met een staafmixer of in de keukenmachine.
4. Schenk de soep in soepkommen en verdeel de garnaaltjes op het laatste moment.
5. Eet smakelijk!

*Tip*

Gewoon genieten!