

Appel-knolselderijsoep

10 personen

2,5 liter bouillon

300 gram geschilde appel

500 gram geschilde knolselderij

300 ml koksroom

100 gram gorgonzola of andere blauwschimmelkaas

zout en peper

maizena zo nodig

Bouillon met appel en knolselderij koken, tot de groenten gaar zijn (1 tot 2 uur)

Pureren met staafmixer

Kookroom toevoegen

Eventueel de soep dikker maken met maizena

Voor opdienen de gorgonzola in de soepkom en heel fijn gesneden appel. Soep er over heen gieten