



Hrenova juha z jabolki

Mierikswortelsoep met appels

2 el. boter
1 ui
2 grote bloemige aardappelen
zout en peper
groentebouillon (of water en een blokje)
1 teen knoflook
2 dl. room
verse mierikswortel (naar smaak)
1 grote appel
zout en peper

Snipper de ui en bak ze in de boter glazig. Ondertussen schil je de aardappelen en snij je ze in kleine blokjes. Die gaan bij de uien. Doe er een literkje groentebouillon (of water en een blokje) bij en breng het aan de kook. Kruid de soep met zout en peper en rasp er de teen knoflook boven. Laat het allemaal rustig pruttelen tot de aardappelen zo gaar zijn dat ze uit elkaar vallen.

Als de aardappelen gaar zijn rasp je de mierikswortel. Doe ze meteen bij de soep, lepel voor lepel, tot de soep pittig genoeg is naar je smaak. Doe er de room door, laat het goed doorwarmen. Voor een extra gladde soep ga je er nog een keer met je staafmixer doorheen.

Doe de soep in borden, rasp er de appel boven en stuur ze meteen naar tafel.