



Tsjechië

Celerová polévka

Soep van knolselderij

2 uien
2 el. boter
300 gr. knolselderij
150 gr. aardappelen
1 el. suiker
sap en schil van ½ citroen
1 l. groentebouillon
zout en peper
1 ei
2 dl. room

Bak de gesnipperde uien heel zachtjes in wat boter of olie tot ze glazig worden. Ondertussen maak je de selder en de aardappelen schoon en snij je ze in blokjes. Doe ze samen met een eetlepel suiker in de pan en laat het een paar minuutjes al omscheppend meebakken.

Nu gaat de bouillon erbij en de citroenschilletjes. Kruid het met zout en peper en kook tot de groenten zacht zijn.

Pureer het geheel met een staafmixer en breng het opnieuw aan de kook. Zet het vuur nu uit. Klop het ei los met de room. Meng er een paar lepels van de hete soep door en schep dit mengsel meteen weer door de soep. Even laten staan tot het dikker wordt. Proef de soep af op citroensap.

Schep de soep van knolselderij op borden, bestrooi ze met croûtons en dien ze op.