

Koolrabisoep (Heksenketel)



Voorgerecht voor 12 personen

Benodigheden

Deze soep smaakt minstens zo lekker als dat hij eruit ziet! Heerlijk romig en zoetig door de kool.

- 8 grote koolrabi's
- 4 L (ongezoete soja)melk
- 4 bosuitjes, in ringetjes
- 8 el groene pesto
- 8 tl bouillonpoeder
- Zout
- Versgemalen peper

Bereiding

1. Als je een soepkom wilt maken dan hol je enkele koolrabi's uit met een meloenboller. Dit gaat relatief makkelijk, maar vergt wat tijd. Zorg dat je een stevige rand overlaat (zie foto).
2. Schil de overige koolrabi en snijd ze in kleine stukjes hoe kleiner hoe beter!!, want dat scheelt kooktijd.
3. Breng het vruchtvlees aan de kook met de (soja)melk, totdat de koolrabi zacht is (tot 10 minuten).
4. Pureer het geheel met de grove passeerzeef en breng op smaak met de bouillonpoeder, versgemalen peper en zout.
5. Vul de holle koolrabi met soep, leg één lepel pesto erboven op en bestrooi met ringetjes bosui.

Eet smakelijk!

