

Knolselderijsoep met miso

recept vegetarisch



Van SONJA VAN DE RHOER

Afgelopen zomer bezochten wij Amerikaanse vrienden aan het Lake Erie. De data werden ruim van tevoren vast gesteld omdat ik erg graag een speciaal groentediner wilde bijwonen, hetgeen maar enkele keren per jaar wordt geserveerd bij het Culinary Vegetable Institute in hun woonplaats Huron (Ohio). Het Institute is net als de bijbehorende Chef's Garden beroemd bij de grootste chef-koks ter wereld. De groentediners zijn binnen een mum van tijd volgeboekt. Het thema van onze avond was 'squash', alle gerechten werden bereid op basis van pompoen, courgette en meloen. Deze maand staat in het teken van herfstgroenten, zoals knolselderij. Farmer Lee Jones is de motor achter de proeftuin met minder bekende groenten en meer dan 1400 eetbare bloemen. Jamie Simpson is de chef die naar hartenlust experimenteert met niet alleen de groente zelf, maar vooral met de delen die over het algemeen niet worden gegeten: wortels, stengels, bladeren, zaden, bloemknoppen e.d.. De Chef's Garden werkt nauw samen met de onderzoeksinstituten van Wageningen University & Research op het gebied van voedingswaarde en gezondheid.

Verwijder stelen en voet van de knolselderij. Snijd de knol in dikke plakken en schil ze. Was de plakken selderij. Rasp de selderij grof en neem circa 450-500 gram van de rasp af.

Verhit de boter op middelhoog vuur en voeg de knolselderijrasp toe. Voeg de fijngehakte knoflook toe, roer goed en bak een minuut of twee mee. Let op dat het niet verbrandt.

Dek de pan af en laat 2-3 minuten koken. Voeg al roerende de melk en de bouillon toe. Dek de pan weer af en laat zachtjes 15 minuten koken.

Laat intussen het bladerdeeg licht ontdooien en bak de plakjes, ingeprikt met een vork op regelmatige afstand, in een voorverwarmde oven van 225° C in 10-15 minuten knapperig. Pureer de soep met de staafmixer of in de blender. Zeef de soep door een puntzeef.

Serveer de soep in de kommen, garneer met een gebakken deegplakje en selderijblad.

Tip: gebruik een keertje brickdeeg in plaats van bladerdeeg. Minder vet, lijkt op een dun pannekoekje en worden per 10 stuks verkocht.

Ingrediënten voor 6 koppen soep:

450 gram knolselderij

35 gram boter

20 gram knoflook

2,5 dl groentebouillon

1 liter melk

60 gram misopasta

6 plakjes roomboterbladerdeeg

micro bladselderij of fijngeknipte selderijblaadjes

