

Bourgondische Zalmsoep

+/_ 4 personen

Benodigdheden:

2 teentjes knoflook

kruiden: Kerrie, zout, nootmuskaat, soeparoma

Verse dille

3 a 4 bouillon tabletten

1 rode en 1 witte ui

1 flesje room culinair

1 ons knolselderij

150 gram gerookte zalm

250 gram aardappelen

scheutje olijfolie

250 gram wortelen

100 gram gorgonzola kaas

Bereiding:

De groenten , knoflook en aardappelen in kleine blokjes snijden.

Knoflook en uien glazig fruiten, daarna alle groenten erbij doen.

2 liter water toevoegen en aan de kook brengen.

Alle kruiden en bouillon tabletten toevoegen, en het op een laag pitje doorgaren, NIET KOKEN.

Als alle groenten gaar zijn , met een staafmixer de soep pureren.

De zalm en de gorgonzola in fijne stukjes snijden, en vlak voor het serveren toevoegen.

En eventueel met wat peterselie garneren