

GERECHTEN MET APPELEN EN PEREN

APPEL-UIENSOEP MET KNOLSELDER

Ingrediënten

2 ajuinen, 2 grote aardappelen., 3 Boscoop appels, 1 knolselder
2 el plantaardige olie, 3,5 l kippebouillon, Pezo, bieslook

Bereiding

Snij de ajuinen en de aardappel grof.

De Boscoop appels schillen en in fijne blokjes snijden.

1 knolselder schillen en in blokjes snijden.

Neem een grote pot en sauteer in de olie de ajuin, appels en knolselder.

Als je uien zacht zijn, dan giet je er de kippenbouillon bij. Aan de kook brengen en een 40tal minuten laten sudderen tot alle groenten zacht zijn.

Mixen en pezo toevoegen. Versieren met gehakte bieslook.