

# KNOLSELDERIJ- MOSTERDSOEP

*Voor 4 personen  
25 min. bereiden*

## **Ingrediënten**

1 knolselderij  
1 teen knoflook  
2 el traditionele olijfolie  
150 g gesneden uien  
2 groentebouillontabletten  
3 el Zaanse mosterd  
1 liter kokend water  
12½ g verse bieslook

## **Bereiding**

Schil de knolselderij en snij deze in blokjes. Snij de knoflook fijn.

Verhit de olie in een pan met dikke bodem en bak de knolselderij samen met de knoflook en ui voor circa 3 minuten. Roer regelmatig.

Voeg de bouillontabletten, kokend water en de Zaanse mosterd toe.

Breng aan de kook en laat met de deksel op de pan 15 minuten koken op laag vuur.

Snijd ondertussen de bieslook fijn.

Neem de pan van het vuur en pureer de soep met de staafmixer. Bestrooi met de bieslook.



Dit recept is geïnspireerd op een recept uit de Allerhande én de campagne Zaans op je bord! De Zaanstreek is een streek van makers, daar weten wij als kunst- en cultuurmakers alles van. De genoemde campagne zet Zaanse smaakmakers in de spotlights.

Wij hebben er de klassieke makers Verkade en Molen De Huisman uitgepikt met recepten waarin respectievelijk Zaanse koekjes en Zaanse mosterd worden verwerkt. Je vindt beide recepten ook op [fluxus.nl/makers](http://fluxus.nl/makers).