

BIERSOEP

Benodigheden (8 personen)

- 600 gr bleekselderij
- 750 gr pompoen
- 3 ajuinen
- 3 tenen knoflook
- olijfolie
- 2 theelepels currypoeder (madras)
- 1,5 l kippenbouillon (van blokjes)
- 1 flesje (33 cl) tripel (vb Chimay of Karmeliet)
- peper en zout
- slagroom

garnituur

- gedroogde ham in snippers
- kleine stukjes + blaadjes bleekselderij
- gepelde pompoenpitten

Bereidingswijze

- bleekselder ontvliezen met dunschiller en in stukjes snijden, een paar stukjes en eventueel blaadjes opzij zetten voor het garnituur
- pompoen schillen en in stukken snijden
- ajuin + look fijnhakken
- ajuin +look + currypoeder even aanstoven in olijfolie, de rest van de groenten toevoegen en ook even aanstoven
- alles blussen met de kippenbouillon
- aan de kook brengen en het flesje bier toevoegen, kruiden met peper
- wanneer de groenten gaar zijn de soep mixen en verder op smaak brengen
- wat slagroom toevoegen en nog even laten doorkoken

garnituur

Intussen het garnituur voorbereiden.

In een antikleefpan de pompoenpitten roosteren en opzij zetten. Daarna in dezelfde pan de snippers ham en stukjes selder op een klein vuurtje gaar laten worden in wat olijfolie, kruiden met wat peper (de selder moet nog knapperig zijn)

De soep uitscheppen en dressereren met een hoopje garnituur in het midden van het bord.

