



De Kazerie
Van der Hooplaan 176
1185 GK Amstelveen
020-3411231
info@dekazerie.nl
www.dekazerie.nl

Bleu d'Auvergne-soep met bleekselderij

Ingrediënten:

- 40gr boter
- 2 kleine uien
- 1/2 bos bleekselderij
- 3/4 ltr. kippenboullion
- 40 gr Bleu d'Auvergne
- 1 el. peterselie

Smelt de boter en fruit hierin 2 kleine uien en een ½ bos bleekselderij 10 minuten, zonder ze bruin te laten worden.

Roer 20 gr bloem door de groenten heen en fruit een paar miuten mee.

Voeg del kippenbouillon al roerende toe, dek de soep af en laat 40 minuten zachtjes koken, totdat de selderij erg zacht is.

Brokkel de Bleu d'Auvergne fijn en roer het in een kommetje zacht.

Meng de kaas vlak voor het serveren door de soep, laat de soep niet meer koken.

Breng op smaak met peper, zout en 1 el peterselie