



Knoldselleri suppe med persille

Selleri og persille går rigtig godt i spænd i suppen her fra River Cottage.



[Bedøm opskrift](#)



45 min



Aug – Jan



Dagligt grønt



Lav på gluten



Lav på laktose



Vegetar

Ingredienser

4 pers.

- 2 spsk. olivenolie eller rapsolie
- 1 mellemstort løg, hakket
- 2 fed hvidløg, hakkede
- 4 stængler bladselleri, skåret i tynde skiver
- ½-1 mellemstor knoldselleri (cirka 500 g), skrællet og skåret i terninger
- 1 tsk. Timianblade
- 1 stort bundt bredbladet persille (cirka 50 g)
- 7 ½ dl kogende grønsagsbouillon
- havsalt og friskkværnet sort peber

Opskrift og foto er venligst udlånt fra bogen "Meget mere grønt fra River Cottage" af Hugh Fearnley-Whittingstall

Foto: © Simon Wheeler

Tilberedning

- 1 Varm olien op i en stor gryde ved middel varme.
- 2 Tilsæt løg, hvidløg, bladselleri, knoldselleri og timian samt et stort nip salt og lidt peber.
- 3 Skru ned for varmen, når det hele syder, læg låg på gryden og lad grønsagerne simre i cirka 15 minutter. Rør i dem en gang eller to undervejs.
- 4 Pluk i mellemtiden persillebladene af stænglerne. (Det er besværet værd, for det sikrer, at suppen kan blendes helt jævn og blød).
- 5 Hæld den kogende bouillon over grønsagerne, bring den i kog og lad suppen simre med låget på klem i 15-20 minutter, til de to slags selleri er møre.
- 6 Tilføj persillebladene, men gem en lille håndfuld til pynt, og lad dem koge med i et minut eller to, inden gryden tages af varmen.
- 7 Hæld suppen i en blender og purer den grundigt, eventuelt ad to omgange, til den er helt jævn.
- 8 Fortynd den med en sjat kogende vand, hvis den er meget tyk.
- 9 Smag om nødvendigt til med yderligere salt og peber, og varm om nødvendigt suppen op igen.
- 10 Fordel den i lunede skåle, drys med de resterende persilleblade og server straks.

