

Wortelpeterselie



Hoofdgerecht

Soep

4 personen

Land: Duitsland

Bereidingstijd: Bereiding 30 minuten

Seizoen: Het hele jaar door uit Nederland



Ingrediënten

- 400 g kruimige aardappels
- 2 laurierblaadjes
- 1 liter groentebouillon
- 200 g ui gesnipperd
- 500 g peterseliewortel (zonder groen)
- 500 g spruitjes
- zout
- peper
- nootmuskaat
- 2 theelepels citroensap

- 1 bosje peterselie
- 1 teentje knoflook
- geraspte schil van 1 biologische citroen

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen, snijdt in blokjes, kook samen met de laurierblaadjes in de groentebouillon ongeveer 15-20 minuten, verwijder laurierblad. Pureer de soep. Ui in stukjes snijden. Schil de peterseliewortel met de dunschiller, in de lengte halveren en snijd in plakjes. Spruitjes halveren.
2. Ui, wortelpeterselie en spruitjes in de gepureerde soep doen, breng aan de kook en op matig vuur, afgedekt gedurende 15 minuten laten sudderen. Maak op smaak met zout, peper, nootmuskaat en citroensap.
3. Voor de gremolata pluk je de blaadjes peterselie van de steel en hak ze fijn. Hak de knoflook fijn. De helft van de peterselie met knoflook en citroenrasp mengen. De rest van de peterselie pureren met 6 eetlepels water mengen en roer door de hete soep roeren.
4. De soep in kommen doen en garner met de gremolata.

Tenslotte

Wortelpeterselie is een variëteit van de peterselie, die hoofdzakelijk voor zijn tot 15 cm lange, witte penwortel wordt gekweekt. De wortel lijkt op een kleine uitvoering van de pastinaak. De smaak lijkt op pastinaak en knolselderij, maar is zoeter. De wortel is rijk aan caroteen, vitamine B2 en vitamine C. Wortelpeterselie kan in een plastic zak in de koelkast of op een andere koele plaats een aantal dagen bewaard worden. Hutspot met stukjes gekookte wortelpeterselie en ui erdoor maakt een heerlijke, stevige en smaakvolle wintermaaltijd. Soep met stukjes wortelpeterselie in de soep meegekookt geeft een heerlijk kruidig aroma aan de soep. Vooral in winterse maaltijdsoepen zoals (bruine) bonensoep, pompoensoep of linzensoep, is de wortelpeterselie erg lekker. Het is ook zeer smakelijk als rauwkost. **Wortelpeterselie gegratineerd.** Schil en was 400 gr peterseliewortel en snijd de wortels in reepjes of plakjes. Doe ze in water met citroensap van een halve citroen en kook ze in 10 min beetgaar. Laat deze hierna uitlekken. Stoof ze hierna op in 30 gr boter, voeg een scheutje room en wat peper toe. Schep de peterseliewortel in een vuurvaste schaal, strooi er kaas over en gratineer het geheel onder een hete, voorverwarmde grill. Voor **Wortelpeterselie in kruidenkworksaus** borstel je 500 gr wortelpeterselie af, snijd deze in blokjes. Kook de blokjes met zout en 1 tl koriander in 10 min gaar. Was 1 el bieslook en 1 el tijm en hak ze fijn. Meng 100 gr kwark met 3 el crème fraîche en de kruiden. Schep deze saus door de wortelpeterselie. Breng alles weer op temperatuur maar laat het niet meer koken. Tot slot **Wortelpeterselie met prei** voor 2 personen. 200 gr prei in de lengte halveren en uitspoelen. De rest klein snijden. 200 gr wortelpeterselie schillen en in kleine stukjes snijden. Scheutje olijfolie verwarmen in een wok. De groenten toevoegen en even roerbakken. Hierbij een kopje water toevoegen en in 12 min gaar stoven. Zout, 1 el crème fraîche en 1 el tomatenpuree goed erdoorheen roeren.