

# Velouté van knolselder met mascarpone

## 6 personen

1. 4 blokjes [kippenbouillon](#) is voor 2 l
2. 1 [ui](#)
3. 1/2 knolselder
4. 1 dikke aardappel
5. 1 teentje [knoflook](#)
6. 2 el boter
7. 1 [laurierblad](#)
8. 125 g [mascarpone](#)

[Bewaar alle in boodschappenlijstje](#)

### Bereidingswijze

1. Los de bouillonblokjes op in 2 liter kokend water.
2. Pel en snipper de ui. Snijd de knolselder doormidden en schil hem. Snijd hem in schijven en daarna in blokjes. Schil de aardappel en snijd hem in blokjes.
3. Verhit een kookpot en doe er de boter er in. Voeg de ui toe en pers er het teentje knoflook bij. Laat kort stoven zonder te kleuren. Voeg de knolselder- en de aardappelblokjes toe en stoof ze een vijftal minuten.
4. Overgiet met de kippenbouillon en voeg het laurierblad toe. Breng aan de kook en draai het vuur op halve kracht. Laat de soep in een twintigtal minuten gaarkoken.
5. Mix de soep glad met de staafmixer.
- 6.** Roer er net voor het opdienen de mascarpone door en serveer de soep.