

Basilicumsoep,

4 personen

1 ajuin

1 stuk witte selder

1 stuk wit van prei

1 aardappel

1 l water

2 blokjes kippenbouillon

1 plantje basilicum

pezo

1 ciabatti

tomatenpicada 1 potje (delhaise)

bereiding

Snij de gekuiste ui, aardappel,prei en selder in stukjes en stoof aan in boter, niet laten kleuren.

Voeg het water en de kippenbouillon toe en laat de soep garen tot de groenten gaar zijn.

Mix de soep zeer fijn.

Snijdt de ciabatti in schijven en gril nog even in de oven en besmeer ze met de picade.

Doe de basilicumblaadjes in een blender en doe er de warme soep op en blender nog even, dit doe je op het laatste. Kruiden met peper en zout indien nodig.

Dien apart op met de ciabatti.