

# Soep van koolrabi met pesto van waterkers

## 4 personen

Waterkers 1 bussel   ¼ limoen   1.5 dlolijfolie   een halve teenknoflook  
80 gParmezaanse kaas   60 gpijnboompitten

2 aardappelen (loskokend)   4 stengelsbleekselder   2 koolrabi's  
3 ajuinen   1,5 lkippenbouillon   room culinair 2 dl  
boter   peper   zout

Smelt een klont boter in een soepketel op het vuur.

Pel de uien en snijd ze grof. Stoof ze in de boter.

Schil de koolrabi's en snijd ze in stukken. Stoof ze met de uien.

Spoel de bleekselder en snijd de stengels in stukken. Doe ze ook in de kookpot.

Schil de aardappelen en snijd ze in stukken. Stoof ze mee aan.

Giet de kippenbouillon over de groenten.

Zet een deksel op de soepketel en laat 30 minuten garen op een zacht vuur.

Voeg er de room aan toe en laat even mee koken.

Mix de soep en giet ze door een zeef.

### DE PESTO VAN WATERKERS EN pijnboompitten

- Doe de pijnboompitten in de hakmolen met de parmezaan, de gepelde knoflook, de olijfolie en het sap van de limoen. Mix.

Spoel de waterkers en laat uitlekken. Hou een paar toefjes opzij voor de afwerking.

Doe de waterkers ook in de hakmolen en kruid met peper en zout. Mix tot pesto.

### SERVEREN

Serveer de soep met een lepel pesto. Werk af met enkele blaadjes waterkers.