**Knolseldersoep met finettes en rode biet**

aardappelen  
knolselder  
preiwit  
ui

room  
peper & zout  
rode biet  
peterselie   
eendenfinettes  
[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

Maak soep van de gelijke hoeveelheden aardappelen, knolselder, prei en uien. Vul de soepketel aan met [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm). Laat een half uurtje sudderen tot de groenten gaar zijn.

Mix de soep en giet ze door een puntzeef in een pot. Voeg room toe. Kruid met peper en zout en laat licht inkoken.

**In het bord**: werk de borden af met gekookte rode biet in jullienne gesneden, gerookte eendenfinettes en peterselie.