



ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 groot blik roze zalm (440 gram)
- 1 blik tomaten (400 gram)
- 1 gehakte wortel
- 1 fijngesnipperde ui
- 1 teentje knoflook
- 1 gehakte stengel bleekselderij
- 250 gram aardappelen in blokjes
- 250 ml. slagroom of melk
- 5 dl water
- gehakte peterselie
- peper en zout
- olijfolie

Bereiden

Verhit 2 eetlepels olijfolie in een grote pan. Bak hierin zachtjes de ui, bleekselderij, uitgeknepen knoflook, en de gehakte wortel. (let op !!! Niet bruin laten worden) Wrijf de tomaten door een zeef. Voeg de puree met de aardappel blokjes en het water toe aan de groenten en laat het geheel ca. 15 minuten doorkoken. Uitgelekte zalm in stukjes toevoegen en vervolgens 10 minuten laten doorkoken. Room of Melk toevoegen, de soep mag daarna niet meer koken. Peper en Zout naar smaak. Afmaken met de gehakte peterselie.