Snij de selder, uien en look fijn. Snij de aardappelen in blokjes.

Stoof alles aan in de boter en voeg 1,5l kokend water en het bouillonblokje toe.

Laat alles minstens een half uurtje sudderen en mix de soep fijn. Breng op smaak met peper en zout.

Meng de room met de eidooiers en roer dit beetje per beetje onder de soep.

Smakelijk!

Tip: Heb je nog wat oud brood liggen? Snij dit dan in blokjes en bak ze in echte boter. Voeg ze toe net voor je gaat eten.

**Selderijsoep**

Ingrediënten:

1 bussel snijselder

2 teentjes knoflook

2 uien

2 aardappelen

2 eidooiers

100ml room

2 klontjes echte boter

1 bouillonblokje (kip of groenten)

Peper en zout