

Witlofsoep

4 personen

Ingrediënten

350 g witlof
2 uien
1 kruimige aardappel
25 g boter
380 ml gevogelte fond
600 ml kraanwater
2 takjes peterselie
2 kippenbouillontabletten
125 ml slagroom

Bereiden:

1. Snijd de onderkant van de stronken witlof en snijd het witlof doormidden. Verwijder de harde kern. Snijd het witlof in reepjes. Snipper de ui. Schil de aardappel en snijd in blokjes.
2. Verhit in een grote pan de boter. Bak de witlof en de ui ca. 5 min. zachtjes, schep regelmatig om. Voeg de aardappel, gevogelte fond en het water toe. Laat de groenten afgedekt ca. 25 min. koken. Snijd de peterselie fijn.
3. Voeg de bouillontabletten toe aan de soep en laat al roerend oplossen. Pureer de soep met een staafmixer. Breng de soep al roerend opnieuw aan de kook. Roer de slagroom erdoor. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel de soep over de borden en strooi de peterselie erover.
Lekker met reepjes ham erdoor geroerd.

