

Ingrediënten voor 4 personen

10-12 teentjes knoflook 3/4 liter
runderbouillon (van tablet) 1/8 l
slagroom 1 eetlepel maizena
peper, zout 2 eetlepels croutons
2 eetlepels fijngehakte peterselie

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Belgisch

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Knoflooksoep

Zacht van smaak doordat de teentjes eerst gekookt worden. Heel bijzonder!

Vorbereiding

Pel de teentjes knoflook en kook ze ca. 20 minuten in water met wat zout. Dep ze droog met keukenpapier, doe ze met 'n klein deel van de bouillon in de keukenmachine en pureer de knoflook. Doe de puree in een pan en voeg de rest van de bouillon toe.

Bereidingswijze

Breng de knoflooksoep aan de kook. roer de maizena met de room tot een papje en bind hiermee de soep. Even op smaak brengen met peper en zout. Schenk de soep in 4 kommen en strooi de croutons en de peterselie er over. Serveren met warme toast met boter.

Serveertips

Knoftip: voeg, om een gerecht een licht accent van knoflook mee te geven, 1 of 2 hele teentjes knoflook toe, die voor de helft gepeld zijn. Verwijder ze voor het serveren.