

Ingrediënten voor 6 personen

300 gr witloof, 3 sjalotten, 2 kleine aardappelen, 1 dl room, 1,5 l kippenbouillon (van blokjes 3 stuks), peper en zout, peterselie

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Belgisch

Smaak: Hartig

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Witloofsoep

Echte heerlijke Belgische witloofsoep die makkelijk te maken is.

Bereidingswijze

- Snij het witloof in reepjes - hak de sjalotjes fijn - snij de aardappelen in blokjes - doe het witloof, de sjalotten en de aardappelen samen in een kookpot, met wat boter of olie, en een beetje water (zodat de groentjes niet aanbranden) en laat ze stoven. - Maak intussen 1,5 l kippenbouillon (3 blokjes). - Kruid de groenten flink met peper en zout - Als de groenten gaar gestoofd zijn, voeg dan de kippenbouillon bij. - Laat ongeveer een halfuurtje pruttelen - Mix de soep en voeg naderhand 1 dl room bij - Voeg naar eigen smaak wat gehakte peterselie bij.

Serveertips

Serveer het in diepe borden, met dikke sneden brood. Smakelijk!