

Ingrediënten

Bolletje knoflook Klein potje
cremefraiche 1 liter bouillon (rund
of kip) Peper en zout

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Oostenrijks

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Sahnige lauchsuppe (knoflooksoep)

Lekkere soep, waar zeker van is dat je niet erg gewaardeerd wordt de dag erna. Dus plan geen sollicitatiegesprek na het eten.

Hulpmiddelen

Staafmixer Soeppan

Vorbereiding

Maak een krachtige bouillon (rund of kip. Hoewel varkensbouillon ook wel kan)

Bereidingswijze

Pel de knoflook en sij een stuk gerooktspek in kleine dobbelstenen. Verwarm de pan met wat boter of olijfolie, en fruit hierin de spek en de knoflook. Koflook mag NIET bruin worden. Voeg de runderbouillon toe en laat het geheel 30 minuten door trekken op laag vuur. Eventueel pureren nadat de soep is door getrokken. Om hem extra romig te maken kun je een potje creme fraiche er door heen roeren. Nog even 5 minuten door trekken.

Serveertips

In een bord of soepkom Uiteraard mogen de croutons niet ontbreken in deze soep. Een aantal sprietjes bieslook geven wat kleur aan het geheel.

