

Ingrediënten voor 4 personen

?2 eetlepels olijfolie ?4 plakjes parmaham (in reepjes) of 4 pakjes serranoham (in reepjes)
?2 sjalotjes (gesnipperd) ?2 teentjes knoflook (gesnipperd) ?1 theelepel gedroogde dragon
?100 milliliter slagroom ?1 krop sla (gewassen, in reepjes) ?1 liter groentebouillon (kokende) of 1 liter kippenbouillon (kokende)

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Italiaans
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Kropsla soep met krokante Parma of Serranoham...

Ik maakte als eens eerder een soepje met kropsla(dat ik bij mijn zus proefde en het zó lekker vond en waarvan ik uiteraard het recept kreeg) en deze soep lijkt me weer heel anders en ook erg lekker om eens te maken. Ik vind alleen één krop wel wat weinig. In mijn recept gebruikte ik er 2 en dat was ook voor 4 personen. Ik haalde er wel de nerven uit. Misschien is dat bij dit recept niet zo. Dat moet de ervaring dan maar uitwijzen

<https://www.smulweb.nl/recepten/1465373/Romige-slasoep-met-lenteui-of-bosui>

"Een romige soep gemaakt van kropsla, lekker én verrassend!

Heerlijk met de krokante parmaham "zegt Proef het Zuiden. (We gaan het maken en proeven en dan komt er een eigen foto)

Hulpmiddelen

Pan, mixer of garde

Bereidingswijze

Verwarm de olie op lage stand en bak de hamreepjes langzaam uit. Schep ze uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Voeg de gesnipperde sjalot, de knoflook en de dragon aan het bakvet toe en laat op lage stand circa 5 minuten fruiten. Klop ondertussen de room lobbijg met een snufje zout en zet koud weg. Voeg de slareepjes en de kokende bouillon toe aan de ui, de knoflook en de dragon en laat het geheel nog 2 minuten doorkoken.