

Ingrediënten voor 4 personen

-2 kroppen sla -1 liter
kippebouillon -3 dl melk
-nootmuskaat -zout en peper
-suiker -room -peterselie

Tijd: 0-10 min.

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Slasoep

Lichte soep vooraf

Hulpmiddelen

-pan -kom -zeef -garde

Vorbereiding

-Was de sla en snijd die heel fijn -Maak de kippebouillon

Bereidingswijze

-De bouillon aan de kook brengen, de sla toevoegen en enkele minuten laten trekken. -De bouillon zeven en de sla door de zeef wrijven. -De verkregen purree met de melk vermengen. -De soep aan de kook brengen en met zout, peper, wat nootmuskaat en iets suiker op smaak brengen. -Alvorens op te dienen de soep garneren met een toefje stijfgeslagen room, waarover wat fijngehakte peterselie word gestrooid.