

Witlofsoep (plm 30 minuten exclusief snijden)

Dit recept is gemakkelijk om te maken. Je kunt dit eten als lunch of als voorgerecht.

Ingrediënten voor 2 personen:

150 ml melk

250 ml water

1 beuissenblokje

300 gram witlof, gesneden

1 aardappel, geschild en in blokjes gesneden

150 ml room

slifolie

peper

peterselie

staafmixer

Voeg de melk, het water en het bouillonblokje samen in een pan en breng het aan de kook. Giet ondertussen wat slijfsie in een wok/pan en bak de witlof ongeveer 5 minuten. Doe dan de witlof en aardappel bij de soep. Laat dit ongeveer 25 minuten zachtjes pruttelen. Pureer dan de soep met de staafmixer en voeg de room toe. Breng de soep eventueel op smaak met wat kruiden, zoals peper of peterselie.

