

Witloofsoep

Om de bittere smaak wat de "neutraliseren" voegen mensen dikwijls suiker toe. Een gezonder en meer smaakvol alternatief is een appel toe te voegen.

Wil je een dikkere soep, voeg dan meer aardappel toe of maak er een feestelijke witloofroomsoep van.

Klaar in 1 uur

Ingrediënten

- anderhalve kilo witloof
- anderhalve liter water
- 1 biologisch groentebouillonblokje
(of vervang de anderhalve liter water met anderhalve liter zelf getrokken groentebouillon)
- 1,5 witte stelen van prei
- 1 kleine aardappel
- 1 ui
- een halve appel of een hele appel, geschild
- een klontje boter
- peper en zout
- room, yoghurt of platte kaas indien gewenst

Bereiden

1. Aardappel en ui fijnsnijden.
2. Klontje boter smelten in een soeppot op een laag vuur.
3. De stukjes aardappel en ui aanstoven in de boter voor een 3 tal minuten.
4. Ondertussen het witloof in de lengte halveren en de voet schuin wegsnijden en weggoeien als je niet echt houdt van de bittere smaak van witloof.
5. Hak het witloof zeer fijn en doe bij in de soeppot.
6. Hak de helft van de prei fijn en voeg bij de soeppot.
7. Snijd de appel in fijne stukjes en voeg eveneens toe aan de soeppot.
8. Indien je niet houdt van de bittere smaak van witloof, laat je het witloof niet te lang stoven.
9. Doe er het bouillonblokje bij, het water en wat peper en zout (of meer bouillonblokjes en minder zout). Breng alles aan de kook.
10. Hak de rest van de prei fijn.
11. Zet het vuur lager en laat zonder deksel sudderen voor een half uur.
12. Pureer de soep met een staafmixer en garneer met de rest van de prei.

Witloofroomsoep maken

Klop de slagroom (room van 40% vet) met een staafmixer en voegt er dan graanmosterd aan toe.

Garneer dan de soep met fijngehakt bieslook of fijngehakte kervel, in reepjes gesneden Gandaham en een dot van mosterdroom middenin het bord. Bestrooi de buitenkant van het bord met honing-mosterdkruiden of met kerrie-poeder.

Sneller en makkelijker is gewoon wat room door de witloofsoep te roeren en te garneren met een takje vers groen.