



# Waterkiessoep met krab



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

1 ui (fijngesneden)  
1 klontje boter  
1 aardappel (geschild en in blokjes)  
1/2 l kippenbouillon  
1 bosje waterkers  
peper en zout  
1 scheutje room  
1 blik krab  
1/2 citroen (geraspte schil)  
2 takjes dille

## Bereidingswijze

- 1.** Fruit de ui glazig in boter.
- 2.** Voeg de aardappel toe en overgiet met de kippenbouillon. Laat 20 minuten pruttelen.
- 3.** Voeg de gewassen waterkers toe en laat 1 minuut meekoken. Mix de soep glad. Breng op smaak met peper, zout en room.
- 4.** Open het blik krab en laat goed uitlekken.
- 5.** Serveer de soep in mooie borden. Werk af met krab, geraspte citroenschil en dille.