



Witloofsoep



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 eetlepels boter
1 sjalot (fijngesneden)
1 prei (witgedeelte, in ringen)
4 stronkjes witloof (grofgesneden)
1 l kippenbouillon
1 scheutje room
peper
madeira (1 borrelglaasje)
bieslook (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Smelt de boter in een diepe pan. Fruit de sjalot vijf minuten op een laag vuurtje tot ze glazig is.
- 2.** Voeg de prei toe en fruit eveneens glazig.
- 3.** Voeg dan het witloof toe en laat mooi karamelliseren, totdat het witloof lichtbruin kleurt.
- 4.** Overgiet met de kippenbouillon en laat 30 minuten pruttelen.
- 5.** Mix de soep glad.
- 6.** Voeg de room, de madeira en wat peper naar smaak toe.
- 7.** Werk af met bieslook.