

Witlofroomsoep



Gerechten: Soep

Categorieën: Groente

Bron: © L. Van den Bos

Ingrediënten

4 stronken witlof
2 uien
30 gram boter
3 eetlepels bloem
1 liter bouillon
1 laurierblad
zout en peper
2 dl room

Bereiding

Uien en witlof klein snijden en aanstoven in boter.

Bloem er door roeren en op een zacht vuurtje onder regelmatig omroeren even laten drogen.

Bouillon en laurier toevoegen, aan de kook brengen en 20 minuten zachtjes laten koken.

Laurierblad verwijderen.

Mixen met de staafmixer of in de keukenmachine.

Op smaak brengen.

Bij het serveren een scheutje room toevoegen.

Foto's

