

## WITLOOFSOEP MET SINT-JAKOBSVRUCHTEN

### Benodigheden (6 personen)

- 1 kg witloof
- 1,5 l kippen- of groentebouillon
- 2 teentjes look
- 2 soeppreistengels (alleen het wit)
- 3 aardappelen in blokjes
- 2 sjalotten
- 1 koffielepel kerriepoeder
- 1,5 dl sojaroam (of gewone)
- peper
- garnering : paprikapoeder, Sint-Jakobsvruchten, fijngesneden hamreepjes en bieslook, witloofringen

### Bereidingswijze

- witloof en preistengels in dunnen ringen snijden
- fijngehakte sjalotten en look aanstoven in wat olie, kerriepoeder toevoegen en mee laten stoven
- witloof, prei en aardappelen toevoegen – wat witloof overhouden voor de garnering
- bouillon toevoegen en alles laten gaar worden
- soep mixen en op smaak brengen met peper
- overgebleven witloofringen gaar laten worden in de soep, sojaroam toevoegen en nog even laten koken

### garnering en presentatie

- Sint-Jakobsvruchten heel kort aanbakken in wat boter op een hoog vuur
- soep uitscheppen in een bord, Sint-Jakobsvruchten in de soep leggen
- soep bestrooien met de hamreepjes, wat paprika en bieslook

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

