

WITLOOFSOEP MET BIER

benodigheden (8 personen)

- 2 sjalotten, fijngesneden
- 8 stronken witloof, grof gesneden
- 400 g aardappels (bloemige), in blokjes
- 1 kruidentuiltje (tijm, laurier, peterselie)
- 1 l groente- of kippenbouillon
- flesje witbier (Hoegaarden)
- 1/2 sinaasappel (sap)
- 1 dikke stengel prei (alleen het wit)
- 1 appel (type jonagold, in blokjes)
- nootmuskaat, peper en zout
- boter

- garnituur: mascarpone, fijngesnipperde bieslook en postelein

Bereidingswijze

- fruit de sjalot in de boter tot hij glazig is.
- voeg het witloof, de aardappels, de prei, de appel en het kruidentuiltje toe en laat 5 min. stoven
- giet het water (1 l), sinaasappelsap en het bier erbij, voeg de bouillonblokjes en kruidentuiltje toe
- breng aan de kook en laat ongeveer 20 min. zachtjes koken
- haal het kruidentuiltje eruit en mix de soep fijn

schep de soep in een bord schep in het midden een lepeltje mascarpone, bestrooi met bieslook en posteleinblaadjes

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

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

