



Soepen

Witloofsoep

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kilogram witloof
2 uien (dikke)
Italiaanse gedroogde ham
1 liter kippenbouillon
2 laurierblaadjes
1 kruidnagel
1 lookteentje
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Snipper de ui en de look en stoof aan in een klontje boter. Snij intussen het witloof in grove stukken. Doe het witloof bij de ui en laten even bakken. Doe er dan de bouillon, kruidnagel en laurier bij. Laat 25 minuten koken.

Verwijder de laurier & kruidnagel en mix de soep fijn. Breng op smaak met peper en zout.

Verdeel over de kommetjes en werk eventueel af met een schijfje gedroogde ham en verse peterselie.

