



Hapjes
Soepen

Witloofroomsoepje met gerookte zalm, citroenparels en croutons

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 ui (kleine, gesnipperd)
1/2 deciliter room
1/2 lookteentje (geperst)
1/2 liter groentebouillon
1 eetlepel peterselie (gehakt)
150 gram witloof
1 sneetje wit brood (in kleine blokjes)
1 laurierblaadje
4 tijmtakjes
100 gram zalm (gerookte)
2 eetlepels citroenparels
nootmuskaat (naar smaak)
olijfolie
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Verwijder de harde kern van de witloof en snij in reepjes. Smelt een klontje boter in een kookpot en stoof er de ui en de look in aan. Voeg de tijm en laurier toe. Voeg de witloof toe. Stoof enkele minuten.

Doe er de bouillon en de room bij. Laat de soep een half uurtje op een zacht vuurtje inkoken. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Haal de tijm en laurier uit de soep en mix de soep glad.

Bak de broodblokjes goudbruin en krokant in olijfolie. Kruid met peper en zout.

Verdeel de soep in glaasjes. Werk af met blokjes gerookte zalm, peterselie, de citroenparels en de croutons.

