



Soepen

Waterkerssoep met witte wijn

Voor 4 personen.

Ingrediënten

100 gram waterkers
200 gram knolselder (in fijne blokjes)
1 lookteentje (geplet)
4 lente-uitjes (in ringetjes)
2 eetlepels boter
2 eetlepels bloem
1 deciliter droge witte wijn
8 deciliters groentebouillon
1/2 deciliter room
1 theelepel citroensap
nootmuskaat
peper
zout

Bereidingswijze

Trek de waterkersblaadjes van de steeltjes. Hou enkele blaadjes apart. Bak de lente-ui, look en knolselder 2 minuutjes in de boter. Bestrooien met de bloem en goed onder elkaar roeren.

Vervolgens blussen met de witte wijn en de bouillon. Laat de soep 15 minuten koken op een zacht vuur. Regelmatig roeren.

Haal de soep van het vuur. Voeg de room en de waterkers toe en mix alles fijn.

Op smaak brengen met peper, zout, nootmuskaat en citroensap. Over de borden verdelen en garneren met enkele waterkersblaadjes.

Keukenbenodigdheden

Mixer

