



Soepen

Romige koolrabisoep met morieltjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram koolrabi (geschild, in stukken)
2 uien (gesnipperd)
1 sjalot (fijngesnipperd)
2 deciliters room
1 preistengel (in ringen)
1 lookteentje (geperst)
50 gram morieltjes (gedroogde)
1 liter kippenbouillon
1 eetlepel citroensap
1 eetlepel chili-olie
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Laat de gedroogde morieljes 1 uur weken in koud water. Ververs het water regelmatig.

Smelt een klont boter en stoof er de koolrabi, uien en prei in aan. Voeg 9 dl kippenbouillon toe en laat 15 minuten zachtjes koken. Voeg de room toe, kruid met peper en zout en mix fijn.

Stoof het sjalotje met de knoflook glazig. Voeg de morieljes en de resterende kippenbouillon toe. Laat koken tot alle vocht verdampt is. Breng op smaak met het citroensap, peper en zout.

Verdeel de soep over de borden en werk af met de morieljes. Druppel er tot slot wat chili-olie over.

