

WITLOFROOMSOEP



Vorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 30 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 personen

- 500 g witlof - 25 g boter - 200 ml kookroom - nootmuskaat - 1 grote ui - 500 ml kippenbouillon - 1/2 tl kristalsuiker - zout, peper

1. De ui schillen en fijn snipperen.
2. De witlof onder water afspoelen, beschadigde bladeren verwijderen en het harde gedeelte aan de onderkant verwijderen door dit met een scherp mesje uit te boren (om de bittere smaak weg te nemen).
3. De struikjes in de lengte halveren.
4. Laat in een braadpan de boter, de ui en de witlof 10 minuten zachtjes stoven met het deksel op de pan.
5. Met zout en peper bestrooien, de suiker toevoegen en wat geraspte nootmuskaat.
6. Voeg de kippenbouillon toe en laat nog 20 minuten koken.
7. Mix alles 1 minuut in de blender op functie "soups" .
8. Voeg tot slot de kookroom toe en mix nog 10 seconden op snelheid 2.
9. Warm serveren.

