

WITLOOFSOEP MET GARNALEN



Ingrediënten voor 4 personen

- 1 kg chiconettes
- 200 g grijze garnalen
- 1 ajuin
- 10 g bieslook
- 1 appel
- 250 ml room
- 100 ml water
- Boter
- 2 blokjes kippen bouillon
- Nootmuskaat
- Zout & peper

Bereiding

1. Smelt een klontje boter in een grote pot. Snij de ajuin, de appel en de witloof grof. Hou één witloofstronk apart.
2. Stoof de ajuin 2 minuten en voeg daarna de witloof toe. Laat alles 5 minuten stoven en roer goed om.
3. Laat de blokjes kippenbouillon oplossen in 100 ml water en voeg toe aan de pot. Voeg water toe tot de witloof net niet onder water staat. Breng aan de kook.
4. Laat 20 minuten pruttelen. Voeg de room toe aan het geheel.
5. Mix de soep en kruid met peper, zout en nootmuskaat. Snij de bieslook fijn en roer onder de soep.
6. Snij het overgebleven stronkje witloof in lange reepjes. Serveer de soep met de reepjes witloof en de grijze garnalen.

Smakelijk!

Weetje: Chiconettes van Bruyninckx zijn gebruiksklaar. Je hoeft er dus geen hartje uit te snijden alvorens ze te stomen.