



Witloofsoep met garnalen



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 klontje boter
1 ui (in stukjes gesneden)
1 prei (in stukjes gesneden)
1 aardappel (geschild en in blokjes gesneden)
1/2 kilogram witloof (in stukjes gesneden)
1 1/2 l kippenbouillon
200 ml room
100 gram grijze garnalen (gepeld, Alvo)
bieslook (fijngesnipperd)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Smelt de boter in een hoge kookpot. Stoof hierin de ui, prei en de aardappel.
- 2.** Voeg het witloof toe en roerbak.
- 3.** Blus met de kippenbouillon en laat 20 minuutjes zachtjes koken.
- 4.** Breng op smaak met peper en zout.
- 5.** Mix en roer de room erdoor.
- 6.** Werk af met de garnalen en de bieslook.