

Recept: Witlofsoep

Bereidingstijd

30 minuten



Benodigheden

- 375g. witlof
- 1 ui
- 50g. boter
- 1ltr. bouillon
- 250g. tomaten
- 2 eierdooiers
- 1/8ltr. slagroom
- 100g. gekookte ham
- peper en zout

Bereidingswijze

Was de witlof en verwijder de bittere kern. Snijd de witlof in

kleine reepjes van 1 cm. Fruit de fijngesneden ui in de soeppan, voeg de witlof toe en bak deze even mee. Voeg de bouillon toe en laat deze enkele minuten zachtjes koken. Ontvel de tomaten, snijd ze in kleine blokjes en voeg ze aan de soep toe. De soep mag nu niet meer koken. Vermeng de 2 eierdooiers met de slagroom en voeg deze al roerende aan de soep toe. Voeg als laatste de fijngesneden ham toe en peper en zout naar smaak.

Recept: Witlof en Roodlof schuitjes

Bereidingstijd

5 – 10 minuten



Benodigheden (witlof schuitjes)

- 2 kleine stronkjes witlof
- 1 kuipje eiersalade
- verse bieslook

Benodigheden (roodlof schuitjes)

- 2 kleine stronkjes roodlof
- 1 kuipje selleriesalade
- walnoten

Bereidingswijze

Was de witlof en/ of roodlof. Pel de blaadjes van de stronkjes en leg deze op een plat bord. Doe in de roodlof blaadjes een theelepel selleriesalade en in de witlof blaadjes een theelepel eiersalade. Garneer de sellerie salade met een walnoot en de eiersalade met een paar snippertjes bieslook.
Tip: Heerlijk als borrelhapje of amuse.