

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.