

WITTE KOOLSOEP MET ZALM

Soep

Benodigdheden : voor 4 personen
500 gr witte kool
1 ui
400 gr vastkokende aardappelen
4 dl groente, of kippenbouillon
3 dl melk
2,5 dl room
 olie
1 el bloem
1 el bieslooksnippers
200 gr gerookte zalm
 peper en zout

Werkwijze :

Schaaf en spoel 500 gr witte kool.

Schil en spoel 400 gr vastkokende aardappelen en snij ze in blokjes

Pel en snipper 1 ui.

Fruit hem glazig in een scheutje olie.

Schep er 1 el bloem door en laat heel even sudderen.

Blus al roerend met 3 dl melk en 4 dl groenten- of kippenbouillon.

Doe de kool bij de soep en breng alles aan de kook.

Laat 25 minuten zachtjes sudderen.

Doe de aardappelblokjes bij de soep en laat nog 15 minuten sudderen.

“Indien je liever een romige soep zonder stukjes hebt kan je er nu de mixer in zetten.

Maar gebruik dan liever in het begin bloemige aardappelen.”

Roer er 2,5 dl room door en werk af met 200 gram gerookte zalm in reepjes en 1 eetlepel gesnipperde bieslook.

=====