

RADIJSJESSEOP

Apart, snel klaar, fris en feestelijk.

Benodigdheden : voor **4** personen

	1	st	Venkel – jonge (kleine)
	1	bosje	Radijsjes met fris groen loof
	1	st	Sjalot
	2	el	Olie
	2	el	Bloem
	3/4	liter	Bouillon groenten- of kip
	1,5	dl	Room
optioneel			Blokjes komkommer en dille

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Was de groenten.

Hak het groen van 1 busseltje radijsjes.

Fruit 1 gesnipperde ui in 2 eetlepels olie.

Roer er 2 eetlepels bloem door en laat even garen.

Enfin, maak dus een beetje roux.

Voeg daarbij 3/4 liter groenten- of kippenbouillon.

Roer goed met een garde en blijf roeren tot de soep terug aan de kook is. Dan heb je al een gebonden soepje.

Voeg daarbij het gehakte groen van de radijsjes en laat nog 5 minuten zachtjes verder pruttelen.

Pureer dan de soep en roer er 1,5 dl room door. Breng op smaak met peper en zout.

Snijd 10 radijsjes in blokjes en verdeel over 4 soepkommen of -borden.

Schep de soep over de blokjes en garneer eventueel met blokjes komkommer en wat dille.

Smakelijk

=====