

Romige soep van witlof en brie

Datum: 15-10-2001
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 5 stronken witlof
- 200 g roombrie
- 5 dl gevogeltebouillon
- 4 eetl. olijfolie
- 3 tenen knoflook
- 6 sjalotjes
- 1,5 dl koksroom
- 0,5 citroen (sap)
- nootmuskaat
- peper
- zout
- suiker
- stokbrood
- boter

Bereidingswijze:

Maak witlof schoon, verwijder bittere kern en snij het lof in kleine stukjes. Hak zowel de schoongemaakte sjalotjes en knoflook fijn. Verhit olie in pan en fruit hierin knoflook, sjalotjes en witlof. Laat garen maar niet verkleuren. Giet eerst het citroensap en daarna bouillon erbij en laat gedurende 15 minuten zachtjes trekken tot witlof gaar is. De brie in stukjes snijden en aan de soep toevoegen. Haal pan van het vuur en maak met de staafmixer de soep tot een fijne emulsie. Giet door een bolzeef en breng soep daarna op smaak met gemalen nootmuskaat, peper, zout en eventueel wat suiker. Serveer uit in warm soepkoppen en geef hierbij warm stokbrood met boter.