



Witlofsoep met gerookte eendenborst

Datum: 13-04-2015
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Bram Joosten
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 ui
- 3 st prei
- 200 g aardappel
- 500 g witlof
- 50 g boter
- 1 eetl. suiker
- 500 ml liter melk
- 1500 ml kippenbouillon
- 200 g gerookte eendenborst
- 1 stronk witlof

Bereidingswijze:

Snij de ui en de prei klein. Schil de aardappel en snij in stukjes.

Maak de witlof schoon en snij in stukjes. Smelt de boter, fruit de ui, prei en witlof. Voeg de suiker toe en laat even licht karamelliseren. Melk en bouillon toevoegen, daarna de aardappelblokjes 40 minuten zacht laten koken. Pureer alles met een staafmixer / blender en op smaak brengen met peper en zout.

Kort voor uitserveren:

De eendenborst in kleine blokjes snijden, de stronk witlof in smalle reepjes snijden.

De eendenborst en witlof verdelen over de warme soepborden. Daarna de soep over de borden verdelen.