

# Witlofsoep

- Voor 4 personen
- Bereidingstijd plm. 45 minuten

## Nodig:

- 400 gram witlof
- 1 aardappel
- 30 gram boter
- 2 uien, in stukjes
- 1 pot gevogeltefond
- 2 kippenbouillonblokjes
- 125 ml deciliter slagroom
- zout
- peper
- 60 gram gekookte ham, in reepjes
- paar takjes peterselie, fijngesneden

## Bereiden:

- Witlofblaadjes in repen van 1 cm snijden.
- Aardappel schillen en in stukken snijden.
- Boter verhitten en op laag vuur witlof en uien, 5 min aanbraden.
- Regelmatig roeren.
- Fond, 6 dl water, bouillonblokjes en aardappelblokjes toevoegen, 30 min doorkoken.
- Pureren met staafmixer en weer aan de kook brengen
- Slagroom erdoor roeren en op smaak brengen met peper en zout.
- Hamreepjes er door scheppen.
- Garneren met de peterselie.