

**Nog 23 dagen
tot Kerst!**

Maandag



december



Witlofsoep met garnalen

Ingrediënten (voor 5 personen)

500 gram witlof (in stukjes)
65 gram garnalen
½ prei (in stukjes)
½ aardappel (in stukjes)
½ ui (in stukjes)
1,25 l. kippenbouillon
100 ml. room
boter
verse bieslook (gesnipperd)
peper en zout

Bereiding

- Snij de witlof in stukken en houd 1 stronkje apart voor de afwerking (fijn gesnipperd).
- Snij de ui, het preiwit en de aardappel in stukjes.
- Snipper de bieslook.
- Stoof de ui, de prei en de aardappel in wat boter. Voeg de witlof toe en roerbak even.
- Blus het geheel af met de kippenbouillon en laat 20 minuten zachtjes koken.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Mix en roer er de room door (laat niet meer koken).
- Strooi de fijngesnipperde witlof in de soep. Werk af met garnalen en bieslook.

Bron: Libelle

Activiteit op maandag

