



Boursinsoep

Ingrediënten

- boter en bloem (elk ½ lepel)
- 2 bouillonblokjes (kip/groenten ... naar keuze) in 1,5 liter water oplossen
- Boursinkaas (+/- 160 gram)
- peterselie

Bereidingswijze

Boter smelten en bloem roerend toevoegen. Bouillon verschillende keren toevoegen en alles aan de kook brengen onder voortdurend roeren.

Afwerken met fijngesneden peterselie.

Deze soep is bijzonder lekker van smaak en vraagt helemaal niet veel werk om klaar te maken. In een mum van tijd kan je smullen van een overheerlijk kruidig soepje.