



“Ik eet heel graag witloof. Het recept is heel eenvoudig en snel klaar dus durf ik het zelf al eens klaar te maken om vrienden te imponeren als ze op bezoek komen.”

Witloofsoep

Ingrediënten voor 6 personen

- 500 gram witloof
- 1 grote ui
- 1 liter groetenbouillon
- ½ liter bechamelsaus
- stuk belegen kaas
- tuinkers
- peper

Bereidingswijze

Fruit het in dunne ringen gesneden witloof en fijngesnipperde ui in de boter en stoof met wat bouillon.

Laat doorkoken samen met de rest van de bouillon.

Maak bechamelsaus en roer door de soep.

Breng op smaak met peper.

Garneer met tuinkers en dien op met blokjes kaas.