

SLASOEP

Winnende recept 10 jaar Smakelijk eten van Rita Segers Segers

juni 23

Benodigdheden : voor **4** personen – voor 1 liter soep

1	st	Kropsla
1	st	Ui
1	st	Aardappel
2	blokjes	Kippenbouillon
0,5	potje	Kruidenkaas (typr Boursin, Paturain, ,,, Peper en zout

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Doe wat boter of olie in een pot en fruit daar in 1 gesnipperde ui.
Snijd 1 aardappel in kleine stukjes en laat zachtjes mee stoven.
Giet er dan 1 liter water en twee kippenbouillonblokjes bij en laat 10 minuten koken.
Doe er dan een krop sla bij, breng terug aan de kook en mix dan grondig.
Meng er nu een half potje kruidenkaas onder. Mix nog eens en breng op smaak met peper en zout.

Tot hier het winnende recept van Rita
Je ziet het . De eenvoud zelve.

Tip van mij:

Geen lust in kruidenkaas?

Geen probleem, leg er een eetlepel garnaaltjes per bord bij, of wat gerookte forel of makreel.

Liever een krokantje? Wat croutons of gehakte noten.

Laat je fantasie werken

Smakelijk eten.

=====