



Brabantse witloof – preisoep.

Ingrediënten voor 4 personen.

- 1 kg witloof, liefst grondloof geen watercultuur.
- 3 preiwitten in ringen gesneden
- 2 aardappelen
- 50 gr boter
- 1 eetlepel bloem
- 1 flesje of blikje Witte van Hoegaarden
- 2 liter water
- 3 runderbouillonblokjes
- 20 cl room
- Peper en zout
- Zalmsnippers

Bereiding.

Laat de boter smelten stoof hierin het fijngesneden witloof.

Overgiet met het bier, doe er dan aardappelen en bloem er bij en roer alles doorheen.

Overgiet met de 2 liter water en voeg de verkruimelde bouillonblokjes erbij.

Laat de soep gedurende 30 minuten goed doorkoken op middelmatig voor.

Mix de soep zeer fijn.

Doe er na het koken de room bij en kruid af met beter en zout.

Schep de soep in een diep bord en voeg naar uw zin een hoeveelheid zalmsnippers aan toe.