

BEEMSTER KNOFLOOKSOEP:

Nodig:

1 rode ui (in stukjes gesneden)

10 teentjes verse knoflook (of 5 theelepeltjes vers gemalen knoflook)

2 aardappels (geschild en in stukjes gesneden)

1.5 liter kippenbouillon of groeten bouillon

2.5 dl koks/slagroom

Bereiding:

Ui en knoflook aanfruiten in de olie maar niet laten kleuren.

Aardappels toevoegen

bouillon toevoegen

Alles zachtjes laten koken ongeveer 15 min

Als de aardappels gaar zijn, de room toevoegen.

Pureren met staafmixer, eventueel op smaak brengen met peper of zout.

Garneer de soep in de kom met een paar snippertjes van de groene stengel,

(maar hoeft niet).

