

# Recept

## Romige Witlofsoep

*Lekkere romige witlofsoep met stukjes amandel en peterselie*

### Ingrediënten

1 uitje  
3 stronkjes witlof  
30 gr boter  
30 gr bloem  
400 ml kippenbouillon  
200 ml melk  
200 ml slagroom  
100 ml creme fraiche  
Peterselie, fijngehakt  
1 blaadje laurier  
Peper en zout



### Bereiding

Snipper de ui en snijd de witlof in reepjes. Verhit de boter en fruit de ui.  
Bak daarna de reepjes witlof een paar minuten mee.  
Strooi de bloem over de witlof en ui en roer goed door.  
Giet daarna de melk, room en de bouillon er bij, en voeg het blaadje laurier toe.  
Blijf goed roeren totdat de soep indikt. Laat de soep ongeveer 10 min zachtjes pruttelen.  
Eventueel kan men de soep pureren  
Haal het blaadje laurier er uit.  
Roer de creme fraiche er door. Breng op smaak met peper en zout.  
Mocht de soep nog een beetje een bittere nasmaak hebben kun je er een lepeltje suiker aan toevoegen.  
Schep de soep in 4 kommen of borden en bestrooi met stukjes peterselie.