





Recept: Witloofsoep met appel

Deze heerlijke, romige witloofsoep met een frisse toets van appel en hartige garnalen is een echte smaaksensatie. Perfect als voorgerecht of lichte maaltijd!

 Aantal personen: 2 personen	 Tijd: 45 minuten	 Moeilijkheidsgraad 
---	--	--

Ingrediënten	Hoeveelheid	Mise en Place (Vorbereiding)
<input type="checkbox"/> Witloof	300 g	Schoonmaken en in stukken snijden
<input type="checkbox"/> Aardappel	1	Kleine, Geschild en in stukken gesneden.
<input type="checkbox"/> Ui	1	In stukken gesneden.
<input type="checkbox"/> Appel	1	Helft geschild en in stukken, rest in lucifers met citroensap.
<input type="checkbox"/> Citroen	0.5	Sap
<input type="checkbox"/> Bieslook (gesnipperd)	2 el	fijngesnipperd
<input type="checkbox"/> Room	100 ml	
<input type="checkbox"/> Groentebouillon	1 l	
<input type="checkbox"/> Nootmuskaat	Snufje	
<input type="checkbox"/> Boter of olie	1 el	Om te stoven.
<input type="checkbox"/> Peper en zout	Naar smaak	

Bereidingswijze: Witloofsoep met Appel

Stap 1: Groenten en Appel Voorbereiden en Fruit

- Pel de ui en snijd deze in grove stukken.
- Schil de aardappel en snijd deze eveneens in stukken.
- Maak het witloof schoon, verwijder de harde kern en snijd het witloof in ringen.
- Halveer een appel, schil één helft en snijd deze in blokjes. Hou de andere helft voorlopig opzij
- Verhit een ruime soeppan met een scheutje boter of olie. Voeg de gesneden ui, aardappel, witloof en de appelblokjes toe en stoof deze zachtjes aan voor ongeveer 5-7 minuten, tot de groenten glazig zijn.

Stap 2: Soep Koken en Purperen

- Overgiet de gestoofde groenten met de groentebouillon. Breng het geheel aan de kook en kruid royaal met een snufje nootmuskaat.
- Zet het vuur lager en laat de soep ongeveer 20 minuten zachtjes pruttelen, zodat alle smaken goed kunnen intrekken en de groenten volledig gaar zijn.
- Haal de pan van het vuur en pureer de soep met een staafmixer tot een gladde, romige massa.
- Proef en kruid indien nodig af.

Stap 3: Garnituur Voorbereiden

- Snijd de resterende helft van de appel in fijne lucifers. Besprenkel deze onmiddellijk met een beetje citroensap om verkleuring tegen te gaan en de frisheid te bewaren.
- Snipper de bieslook fijn.

Stap 4: Soep Afmaken

- Zet de soeppan terug op een laag vuur. Voeg de room toe aan de gepureerde soep en roer goed door.
- Laat de soep nog even zachtjes doorwarmen, maar zorg ervoor dat deze niet meer kookt. Proef en breng indien nodig verder op smaak met extra peper en zout.

Stap 5: Serveren

- Verdeel de hete witloofsoep over voorverwarmde kommen of diepe borden.
- Werk af met de frisse appellucifers bovenop. Strooi er was bieslook over