



Witloofsoep met een toets appel

Typisch Belgische soep van witloof met een fijne bittere toets, verzacht door een stukje appel. Elegant en licht.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|------------|----------|-------------|
| 15' | 25' | 4 | Soep |

Ingrediënten

- 4 stronkjes witloof
- 1 aardappel
- 1 ui
- 1 zoete appel
- 1 el olijfolie
- 9 dl groentebouillon
- zout en peper
- 1 mespunt nootmuskaat

Bereidingswijze

1. Snij het hardere kegeltje uit het witloof en snij de stronkjes grof. Snij ui, aardappel en appel in blokjes.
2. Stoof de ui in de olijfolie 3 minuten op middelhoog vuur.
3. Voeg het witloof toe en laat 4 minuten zachtjes stoven tot het slinkt.
4. Voeg aardappel en appel toe en giet de bouillon erbij.
5. Laat 18 minuten koken tot alles zacht is en mix de soep glad.
6. Kruid met zout, peper en nootmuskaat en dien warm op.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)