



Fijne kervelsoep zoals vroeger

Een lentesoep van verse kervel met een delicate anijsachtige smaak. Een Vlaamse klassieker met een fluweelzachte textuur.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Soep

Ingrediënten

- 2 bussels verse kervel
- 2 aardappelen
- 1 ui
- 1 prei
- 1 el olijfolie
- 9 dl groentebouillon
- 2 el magere kookroom
- zout en peper

Bereidingswijze

1. Spoel de kervel en houd enkele takjes apart voor de garnering. Snij aardappel, ui en prei in stukken.
2. Stoof ui en prei in de olijfolie 4 minuten zacht op middelhoog vuur.
3. Voeg de aardappel toe en giet de bouillon erbij. Laat 18 minuten koken tot de aardappel gaar is.
4. Voeg het grootste deel van de kervel toe en laat nog 2 minuten meekoken.
5. Mix de soep glad en roer de kookroom erdoor.
6. Kruid met zout en peper en werk af met de achtergehouden kervel.

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