



Waterkerssoep

Een frisse, helgroene soep van waterkers met een aardappel voor de binding en een scheutje room. Een fijne Belgische klassieker met een licht peperige toets.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Soep

Ingrediënten

- 300 gr waterkers
- 40 gr boter
- 1 ui, gesnipperd
- 1 prei, in ringen
- 2 aardappelen, in blokjes
- 1 liter groentebouillon
- 100 ml room
- 1 snuf nootmuskaat
- peper en zout

Bereidingswijze

1. Was de waterkers grondig en houd een paar mooie blaadjes apart voor de garnering.
2. Smelt de boter in een soeppan en stoof de gesnipperde ui en de preiringen zacht en glazig zonder ze te laten kleuren.
3. Voeg de aardappelblokjes toe en giet de groentebouillon erbij.
4. Breng aan de kook en laat alles zachtjes koken gedurende ongeveer vijftien minuten tot de aardappel zacht is.
5. Roer het grootste deel van de waterkers erdoor en laat de soep nog twee minuten koken zodat ze mooi groen blijft.
6. Mix de soep met een staafmixer helemaal glad tot een fluweelzachte textuur.
7. Roer de room erdoor en breng de soep op smaak met peper, zout en een snuf nootmuskaat.
8. Warm de soep nog even door zonder ze te laten koken.
9. Schep de waterkerssoep in kommen en werk af met de achtergehouden verse blaadjes en eventueel een lepeltje room.

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