

Raapjessoep met garnalen

Benodigheden:

- 1 bussel raapjes
- Knolselder (1 schijf van snijden ongeveer 1 tot 2 cm dik)
- 1 ajuin
- 1 aardappel
- 1 blokje kippenbouillon
- 1,5l water
- room
- gesnipperde bieslook
- grijze garnalen



Bereidingswijze:

Raapjes schillen en in blokjes snijden, net hetzelfde met de knolselder. Eerst de ui beetje laten stoven in boter, tot glazig (niet bruin laten worden), raapjes en knolselder toevoegen en nog even verder laten stoven.

Beetje kruiden met peper en zout. Voeg dan water en blokje kippenbouillon toe, eveneens de geschilde aardappel. De aardappel zorgt voor een goede binding van de soep.

Het geheel goed laten doorkoken. Eenmaal aan de kook, vuur iets lager zetten en nog een tijdje laten pruttelen.

Alles mixen en afwerken met scheutje room.

Net voor het opdienen garneren met garnalen en bieslook

Smakelijk!