

KERVELSOEP



Ingrediënten (voor 4 personen):

- 1 liter water
- 2 blokjes vetarme groentebouillon
- 1 dikke pre
- 1 ui
- witte rapen
- 1/4^{de} witte kool
- 5 selderstengels
- 2 busseltjes verse kervel

Bereidingswijze:

- Breng het water samen met de bouillonblokjes aan de kook.
- Was en versnij de groenten grof (prei, ui, rapen, witte kool, selder en 1 busseltje kervel) en voeg toe aan de kokende bouillon.
- Laat het geheel gedurende 20 minuten doorkoken en mix de soep tot een glad geheel.
- Verdeel de soep in 4 borden en werk af met wat verse kervel.