



Witlofsoep met kaas en spekjes

2 PERSONEN - voorgerecht

⌚ 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 ui
- 🍷 250 g witlof
- 🍷 100 g wortelpeterselie of pastinaak
- 🍷 1 teentje knoflook
- 🍷 600 ml water
- 🍷 ¾ groentebouillonblokje
- 🍷 10 gr roomboter
- 🍷 ½ laurierblaadje
- 🍷 1 takje peterselie
- 🍷 peper naar smaak
- 🍷 1 takje tijm
- 🍷 100 ml kookroom, optioneel
- 🍷 50 g pancetta blokjes of spekreepjes
- 🍷 50 g geraspte kaas, belegen
- 🍷 verse peterselie voor garnering, optioneel

MATERIAAL: keukenmachine of blender

ZO MAAK JE HET:

1. Maak de witlof schoon, verwijder de buitenste bladeren en snijd vervolgens in grove stukken.
2. Verwijder de bittere kern.
3. Bewaar 1 stronkje voor de garnering.
4. Snijd vervolgens ook de ui en wortelpeterselie in blokjes en de knoflook fijn.
5. Breng 600 ml water aan de kook en voeg het bouillonblokje toe.
6. Roer goed en schenk de soep even over in een andere pan of maatbeker.
7. Droog de soeppan en voeg de boter toe.
8. Smelt de boter en fruit hierin boven een middelhoog vuur, de ui en knoflook.
9. Voeg de witlof stukken en wortelpeterselie toe aan de pan en roerbak deze 5 minuten mee.
10. Voeg de bouillon, laurierblaadje, peterselie en zwarte peper toe en breng aan de kook.
11. Haal de blaadjes van de tijm en voeg dit ook toe aan de soep.
12. Laat 15 minuten met de deksel op de pan zachtjes pruttelen.
13. Haal de soep van het vuur en laat iets afkoelen.
14. Verwijder de peterselie takjes en het laurierblaadje.
15. Schenk wat bouillon uit de pan in een maatbeker en pureer de soep.
16. Haal iets meer uit de pan als je weet dat er nog kookroom bij komt.
17. Zet de pan weer op het vuur en warm kort op.
18. Voeg als de soep te dik is nog wat bouillon uit de beker toe.
19. Voeg eventueel wat kookroom toe en roer dit door de soep.
20. Bak de pancetta blokjes in een koekenpan krokant en laat daarna even uitlekken op twee vellen keukenpapier.
21. Verdeel de soep over 2 kommen en serveer met de overgebleven witlof blaadjes.
22. Vul de blaadjes met de geraspte kaas, pancetta blokjes en eventueel wat verse peterselie.

BRON: lowcarbchef.nl

