

# Witlof-kreeftensoep

---



## **Ingrediënten voor 4 personen (of 12 amuseglaasjes)**

2 stronken witlof, het hart eruit en fijngesneden  
1 liter kreeftenfond (van pasta of pot)  
5 druppels tabasco  
scheutje room of sojaroom

## **Bereiden**

Maak de fond volgens aanwijzingen op de verpakking. Zet het vuur laag en doe de witlof erbij. Laat 15 minuten zachtjes koken. Af laten koelen. Pureer de soep met een staafmixer. Breng op smaak met de tabasco en room. Vlak voor het opdienen verwarmen (niet meer koken). Garneren met ringetjes bosui.

Tip: wil je wat dikkere soep; kook dan twee aardappelen (in blokjes) mee. Deze binden dan de soep bij het pureren. Voor en nog meer gevulde soep kan je nog wat grijze garnaaltjes toevoegen.

