



Witloofsoep met een toets appel

Typisch Belgische soep van witloof met een fijne bittere toets, verzacht door een zoete appel. Elegant, licht en verrassend smaakvol.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Soep

Ingrediënten

- 4 stronkjes witloof
- 1 middelgrote aardappel (ca. 150 g)
- 1 ui
- 1 zoete appel (bijv. Golden Delicious)
- 1 eetlepel olijfolie
- 900 ml groentebouillon
- zout en peper
- 1 mespuntje nootmuskaat

Bereidingswijze

1. Snijd het harde kegeltje onderaan elk stronkje witloof weg en snijd het witloof vervolgens grof.
2. Pel de ui en snijd hem fijn. Schil de aardappel en snijd hem in blokjes. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd hem in blokjes.
3. Verhit de olijfolie in een ruime kookpot op middelhoog vuur. Stoof de ui glazig in ongeveer 3 minuten.
4. Voeg het witloof toe en laat het al omscheppend 4 minuten zachtjes stoven tot het begint te slinken.
5. Voeg de aardappel en de appel toe en giet de bouillon erbij. Breng aan de kook.
6. Laat de soep op een zacht vuur 18 minuten koken tot alle groenten gaar zijn.
7. Neem de pot van het vuur en mix de soep glad met een staafmixer.
8. Kruid bij met zout, peper en een mespuntje nootmuskaat. Serveer warm.

Tip

Gebruik een zoete appelvariëteit zoals Golden Delicious of Jonagold om de bitterheid van het witloof optimaal te verzachten. Vermijd zure appels zoals Granny Smith, want die versterken de bitterheid net.

Lekker met

Een sneetje geroosterd brood of een knapperig pistolet.

Dranktip

Een lichte, droge witte wijn zoals een Pinot Blanc past mooi bij de licht bittere toets van het witloof.