

## Brabantse witloof-preisoep



### **Ingrediënten voor 6 personen**

- 1 kg witloof, verwelkte blaadjes verwijderd en stronk lichtjes uitgehold indien je niet van de bittere smaak houdt, in fijne reepjes gesneden
- 3 preiwitten, in ringen gesneden
- 2 aardappelen, in blokjes
- 1 el bloem
- 1/2 flesje witbier (125 ml) vb. Hoegaarden, Dentergemse,...
- 2 liter water + 3 runderbouillonblokjes
- 50 gr boter
- flesje room (20 cl)
- peper en zout

### **Bereiding**

Laat de boter smelten en stoof hierin het witloof en preiwit (ong 5 min).

Overgiet met bier, doe er de aardappelblokjes bij, strooi er de bloem over en roer alles goed dooreen.

Overgiet met 2 liter water + verkruimelde runderbouillonblokjes.

Laat de soep 30 min koken op een middelmatig vuur.

Mix de soep.

Doe er de room bij en breng verder op smaak met peper en zout.