

Witloofsoep met mosterd en ham

Ingrediënten 6 personen

- 1 grote aardappel
 - 1 preiwit
 - 1 ajuin
 - 6 witloofstronken
 - 1 appel
 - kippenbouillon
 - 2 el graanmosterd
 - peterselie
 - gekookte ham
 - room
 - bakboter
-
- 1½ l water

Bereiding

1. Snij alle groenten fijn en stoof ze aan in wat boter. Bevochtig na 5 minuten met het water en voeg er de bouillon bij. Laat gedurende 40 minuten koken en mix het geheel glad.
2. Meng de geklopte room met de graanmosterd. Rol de ham op met de graanmosterd erin gemengd.
3. Serveer de soep met een 3 rolletjes opgerolde ham. Doe een lepeltje van de room in de soep, Versier met de peterselie,