

Witloofsoep met bier en sint-jakobsnoten

 Soep [De smaak van het seizoen](#) 4 personen

4 personen

Ingrediënten

<input type="checkbox"/>	sint-jakobsnoten zonder koraal (diepvries)	8
<input type="checkbox"/>	grondwitloof	400 g
<input type="checkbox"/>	platte peterselie	4 takjes
<input type="checkbox"/>	aardappel	1 grote
<input type="checkbox"/>	boter of margarine	2 el
<input type="checkbox"/>	lichte room	1 dl
<input type="checkbox"/>	water	1 l
<input type="checkbox"/>	blikken kippenbouillon	2
<input type="checkbox"/>	Grimbergen Blond (abdijbier)	1 dl
<input type="checkbox"/>	zwarte peper	



- 1 Los het/de bouillonblokje(s) op in heet water.
- 2 Voorbereiding:
- 3 (ontdooitijd + 5 min.)
- 4 Laat de sint-jakobsnoten oppervlakkig ontdooien en dep goed droog.
- 5 Verwijder de harde kern uit het witloof en snij in grove stukken.
- 6 Schil de aardappel en snij in kleine blokjes.
- 7 Bereiding:
- 8 Smelt 1 eetl. boter in een kookpot en stoof het witloof 3 min.
- 9 Voeg de aardappelblokjes toe en overgiet met de kippenbouillon. Breng aan de kook en laat 15 min. koken.

- 10 Voeg het bier en de room toe en laat nog 5 min. koken. Voeg de blaadjes van 2 takjes platte peterselie toe en mix alles tot een gladde soep. Breng op smaak met peper en zout.
 - 11 Smelt intussen 1 eetl. boter in een braadpan en bak de sint-jakobsnoten 2 à 3 min. aan elke kant goudbruin. Kruid met peper en zout.
 - 12 Afwerking:
 - 13 Schep de soep in diepe borden en leg er de gebakken sint-jakobsnoten in. Werk af met blaadjes platte peterselie.
-

Voedingswaarden per persoon

Energie	Vet	Koolhydraat	Eiwit
188 kcal	12.2 g	7.6 g	8.7 g