

### Ingrediënten

1 aardappel, geschild en in blokjes  
500 g witloof, in fijne reepjes  
1 ui, fijngesnipperd  
100 g amandelschilfers  
1 l kippenbouillon  
250 ml room  
15 ml honing  
2 el boter  
handvol bieslook, fijngehakt  
peper en zout



### Recept

- 1 Fruit de ui in een eetlepel boter. Voeg na een minuutje drievierde van het witloof toe en laat kort meebakken. Blus met de bouillon. Breng aan de kook en doe er de aardappelblokjes bij. Laat 15 minuten sudderen.
- 2 Bak het overige witloof in de rest van de boter. Kruid af met peper en zout en lepel er de honing bij. Laat lichtjes karameliseren.
- 3 Rooster de amandelschilfers even aan zodat ze goudbruin zijn. Laat ze opdrogen op keukenpapier en zet even opzij.
- 4 Pureer de soep met een staafmixer en breng opnieuw aan de kook. Schenk er de room bij en roer glad. Kruid bij met peper en zout.
- 5 Verdeel de soep over 4 kommetjes. Verdeel er het gebakken witloof over en werk af met de amandelschilfers en de bieslook. Serveer goed heet.

### Bron

**15 gram**

<https://15gram.be/recepten/witloofroomsoep-met-amandelen>

## Info

1 ui aanstoven in boter

2 grote stronken witloof gesneden toevoegen en aanstoven

1 l water

1 aardappel in blokjes

2 kippenbouillonblokjes

15 minuten laten garen

Ondertussen

75 g amandelschilfers roosteren tot licht bruin (opletten kan snel gaan)

1 stronkje witloof fijnsnijden aanstoven

In 1 el boter

15 ml honing toevoegen

Soep opdienen met amandelschilfers, witloof/honing en bieslook

## Fotos

