

Krensuppe

Mierikswortelsoep

50 gr. boter
2 el. bloem
½ l. groentebouillon
2½ dl. melk
1¼ dl. zure room
2 el. witte wijn
citroensap
zout
een stuk verse mierikswortel
1¼ dl. slagroom

1 lente-ui
2 sneetjes donker brood

Eerst maken we de croûtons. Snij het brood in dobbelsteentjes, bak het in de helft van de boter goudbruin en leg het apart.

Smelt de rest van de boter in de pan, doe er dan de bloem bij en schep het goed om, zodat de bloem al het vet opneemt. Giet er nu beetje bij beetje de bouillon en de melk bij, onder steeds roeren. Laat het even opkoken en zet het vuur dan uit.

Meng de zure room met de staafmixer door de soep en breng ze op smaak met witte wijn, citroensap en zout.

Pak nu je mierikswortel en rasp hem op een fijne rasp boven de soep. Doe er net zoveel bij tot het scherp genoeg is naar je smaak.

Klop de slagroom stijf. De helft gaat door de soep. Het lente-uitje snij je in dunne ringetjes.

Schep de soep op borden, leg er een dot slagroom op en garneer met de croûtons, nog wat geraspte mierikswortel en de lente-uitjes.