

Witlofsoep



Voorgerecht

Soep

6 personen

Land: België

Bereidingstijd: 50 minuten

Seizoen: Het hele jaar



Ingrediënten

- 4 à 5 struikjes witlof
- 1 ui
- olijfolie
- 1 teentje knoflook
- 3 aardappelen
- 1,5 liter kippen- of groentebouillon
- 1 flesje blonde Leffe (bier)
- slagroom
- peper en zout
- stokbrood

- gekookte ham (in plakjes)
- mozzarella (in plakjes)
- bieslook voor de garnering

Bereidingswijze

1. Maak het witlof schoon, verwijder het bittere hart en snijd in grove stukken. Pel de ui en snijd grof. Schil de aardappelen en snijd in stukken.
2. Verwarm een scheutje olie en stoof hierin de groenten aan. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook. Laat de soep ca. 30 minuten op een middelmatig vuurtje koken.
3. Voeg het bier toe en laat nog een tiental minuten zachtjes koken zonder deksel. Pureer de soep fijn met een staafmixer en breng op smaak met peper en zout en roer er voor het opdienen een scheutje room door.
4. Snijd het stokbrood in stukken van ca. 1,5 cm en beleg elk stuk met een plakje ham en vervolgens een plakje mozzarella. Plaats onder de grill tot de kaas gesmolten is.
5. Serveer de soep met de crostini's, die je besprenkeld met wat bieslook.

Tenslotte

Witlofsoep komt in vele soorten voor, vooral in België. Bovenstaand recept is een manier hoe je deze soep zou kunnen maken. Het is soms leuk om van een bestaand gerecht te vertrekken en er dan iets helemaal anders mee te doen. Ik wilde eigenlijk witlof met ham en kaassaus maken, maar ik bedacht me. De witlof en de aardappelen gingen daarom in de soep en de ham en kaas kwamen op een stukje brood terecht, samen vormen ze een ideaal lunchgerecht voor 4 personen of een winters voorgerecht voor 6 personen. Witlof wordt -om ons als consument een plezier te doen-, helemaal op water gekweekt in plaats van in een laag aarde. Dit kan het hele jaar door en geeft schone, blanke witlof die amper gewassen hoeft te worden. Ipv de crostini's erbij te geven, kun je de romige witlofsoep ook garneren met gerookte paling (heel fout, maar wel heel lekker) of forel. Warm daarvoor 100 gr paling/forel een paar minuten op in een lauwe oven, snijd ze in reepjes, schep de soep in kommen, verdeel daar de reepjes over en bestrooi met bieslook. Ook kunnen 100 gr garnalen of 100 gr gerookte zalm ter garnering dienen. Weer een andere smaak krijg je als je 50 gr in blokjes gesneden gorgonzola vlak voor het pureren aan de soep toevoegt en garneert met 25 gr in blokjes gesneden gorgonzola en gesnipperde peterselie. Voor een schuimige variant kun je na het pureren 50 gr in kleine blokjes gesneden roomboter toevoegen en weer pureren tot de soep schuimt. Bij deze schuimige soep passen 250 gr hamblokjes die je op het laatst toevoegt. Zelfs kun je spekjes gebruiken. Bak hiervoor 125 gr gerookte spekjes krokant in een pan zonder vetstof. Strooi ze vlak voor het serveren in de soep. Tot slot **Witlofsoep uit de Ardennen**. Fruit hiervoor in 100 gram boter 500 gram fijngesneden witlof en het fijngesneden wit van twee preien; voeg daar vervolgens 500 gram fijngesneden aardappel aan toe en zet dit net onder water en voeg daar 1 blokje kippenbouillon aan toe. Laat 30 minuten zachtjes koken. Klop er dan heftig een halve liter hete melk door en laat nog 15 minuten zachtjes pruttelen. Pureer de soep. Voeg peper, zout en nootmuskaat naar smaak toe en maak af met een scheut room.