

Slasoep

*2 kroppen sla
1 grote ui, gesnipperd
2 eetlepels bloem
2 theelepels suiker
1½ liter groenten- of
kippenbouillon
2 eidooiers
1/8 liter slagroom
zonnebloemolie
zout en peper
nootmuskaat*

Was de sla en snijd de blaadjes in dunne reepjes.
Neem een grote pan en fruit de ui in de olie goudgeel.
Doe de sla erbij en laat nog even doorbakken.
Strooi de bloem en suiker erover en roer goed.
Schenk de bouillon erbij, even mengen en ongeveer 20 minuten laten koken.
Pureer de soep met een staafmixer.
Klop in een kom de eidooiers los met





de slagroom, voeg een paar lepels soep toe, roer goed door en giet het mengsel al roerende langzaam bij de soep.

Breng op smaak met zout, peper en eventueel nootmuskaat.