

Witlofsoep met gerookte eend

Ingrediënten

- 150 gram gerookte eend in plakjes
- 1 kilo witlof
- 1 prei
- 40 gram boter
- 1 eetlepel meel
- 2 eetlepels kippenfond
- 20 centiliter slagroom
- 1 snufje suiker
- zout, peper

Werkwijze

1. Smelt de boter en braad hierin 4 minuten de fijngesneden prei. Voeg de fijngesneden witlof toe, met de bloem en meng dit 5 minuten. Giet er 1,2 liter heet water op, de kippenfond en voeg de suiker toe en laat dit 15 minuten koken.
2. Snijd de eend in kleine stukjes en leg deze in borden of soepkommen.
3. Mix de soep, voeg slagroom toe, zout en peper en giet de soep over de eend.