



Romige kaassoep van schapenkaas



Ingrediënten

- 30 gram boter
- 30 gram bloem
- 800 ml groenten bouillon
- 1 prei of bos ui in ringetjes
- 100 gram witte wijn
- 350 gram schapenkaas
- 100 gram crème fraîche
- Affilla Cress

Bereidingswijze

Werkwijze:

Voorbereiding:

Roux maken: boter verhitten, bloem toevoegen toe voegen en kort garen. Bouillon beetje bij beetje door de roux roeren en zachtjes koken. Witte wijn en prei erbij en 15 minuten koken. Dan 2/3 deel van de kaas toevoegen en niet meer koken.

A la minute:

Soep in koppen scheppen, draai peper erover en lente ui ringen erbij. Garneren met geraspte schapenkaas en cress.

Tip:

Heerlijk met boerenbrood en Henri Willig sweet jalapeño dip