

Keeltjes soep.

Raapstelen soep voor de niet-Brabanders

Bereidingstijd 30 minuten

Ingrediënten voor 14 personen

10 bosjes raapstelen

boter

3 fijngesnipperde ui

Bosje bieslook

2 dl Beetje creme fraiche

1,5 theelepel kerriepoeder

1 liter bouillion (kip, vooraf maken) ok!

150 gram rijst

5 geschilde aardappelen, in blokjes

zout

28 plakjes hardgekookt ei

Bereidingswijze

De bouillion is een dag vooraf al gemaakt.

Smelt een klontje boter en fruit hierin de ui en kerrie lichtgeel. Bouillion toevoegen, rijst erbij en de aardappelblokjes.

Laat de soep een half uur koken. Ondertussen de keeltjes schoonmaken door de worteltjes eraf te snijden. Een paar keer wassen, fijn snijden en bij de soep doen. Alles even doorkoken.

Met een staafmixer het geheel pureren en een beetje in laten dikken.

Als laatste een plakjes gekookt ei erop leggen. Zorg er voor dat de soep gebonden genoeg is dat het ei erop blijft drijven. Een sliertje room er langs leggen en een paar kleine stukjes bieslook net voor dat je het opdiend.

