

Slasoep

Bewaren

- Bewaar sla ongewassen in een papieren of plastic zak in de groentela van je koelkast. Het liefst ligt de sla losjes. Zorg dat-ie niet kneust. Bewaar sla sowieso niet te lang. Sla kun je niet invriezen, maar deze soep wel.

Ingrediënten voor 2 flinke koppen

- 200 ml (plantaardige) melk of kookroom
- 200 ml bouillon
- 1 krop sla, in losse gewassen bladeren
- 8 gram margarine (klontje)
- 5 gram bloem (1 kleine lepel)
- 1 eierdooier (veganisten: skip het ei, gebruik iets meer bloem en margarine)
- Geraspte parmezaanse kaas (of een vegan variant)

Bereiding

Breng de melk met de bouillon aan de kook, doe de stukken sla erbij en kook ze 5 minuten. Smelt ondertussen in een andere minstens even grote pan de boter, roer de bloem erdoor en blijf 3 minuten roeren (het prutje pannenkoekenbeslag dat nu in de pan zit heet een roux, zorg dat er geen klontjes in zitten en het niet te bruin wordt). Zet de warmtebron onder beide pannen uit.

Pureer de soep (gebruik een blender of een staafmixer). Zet de warmtebron weer zachtjes aan en voeg de soep beetje bij beetje bij de roux. Roer goed. Krijg je toch klontjes, giet dan de soep door een zeef terug in pan nummer 1 en wrijf de klontjes door de zeef.

Voeg zout en peper naar smaak toe, warm de soep eventueel verder op. Giet de soep in 2 kommen, rooit de kaas erover en dien heet op.

