

## Soep van witlof met truffelolie

Deze romige witlof soep met truffelolie is echt super lekker!

Menugang:	Voorgerecht
Type gerecht:	Vegetarisch
Aantal personen:	6
Bereidingstijd:	40 minuten

---

Deze romige witlof soep met truffelolie is echt super lekker!

Bereidwijze

1. Breng de melk en de bouillon in een soeppan aan de kook.
2. Bak intussen de fijngesneden witlof, met honing en zout naar smaak op hoog vuur in een wok. Blus dit af met een scheutje balsamico.
3. Wanneer de soep kookt voeg je de witlof en de aardappels toe en laat je dit 30 minuten zachtjes pruttelen.
4. Haal de pan van het vuur en blend de soep helemaal fijn met een staafmixer.
5. Voeg de room en olijfolie toe en breng op smaak met peper en zout.
6. Schuim de soep voor het opdienen nog een keer op met de staafmixer.
7. Schep de soep in de borden en druppel er een scheutje truffel olie in, niet teveel want goede truffelolie heeft een sterke smaak.
8. Leg een takje groen of een witlofschuitje ter decoratie in het midden van het bord en maak eventueel af met croutons of uitgebakken spekjes.

Ingrediënten

- 500 ml volle melk
- 1 liter groentebouillon
- 1 kilo gesneden witlof
- 2 aardappels
- 250 ml room
- 3 el stevige olijfolie (bijv. malaga olijfolie)
- 3 el 7 jaar oude balsamico
- 1 el honing
- 1 el witte truffel olie
- Snufje witte peper
- Zout

accessoires

- Staafmixer