



Belgische Witlofsoep

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: België

Gang: Voorgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 35 minuten

Ingrediënten:

- **50 gram boter**
- **1 kg witlof, bittere kern verwijderd en in stukken gesneden**
- **1 prei, het witte gedeelte, in ringen**
- **1 witte ui, gesnipperd**
- **2 tenen knoflook, fijngesnipperd**
- **1 grote aardappel, geschild en in blokjes**
- **3 takjes verse tijm, alleen de naaldjes**
- **2 laurierblaadjes**
- **1½ liter groentebouillon, warm**
- **200 ml room**
- **¼ tl nootmuskaat, vers geraspt**
- **zeezout**
- **versgemalen peper**
- **2 el verse bieslook, in ringetjes gesneden**
- **Paar druppels truffelolie**

Bereiding:

- Smelt een royale klont boter in een ruime pan met dikke bodem op middelhoog vuur. Voeg de witlof (behalve één stronkje dat je later gebruikt), de prei, aardappel, knoflook en ui toe en laat de groenten zachtjes stoven gedurende ongeveer vier minuten, zodat hun aroma's zich langzaam ontwikkelen.
- Voeg vervolgens een takje verse tijm en een laurierblad toe en stoof alles nog één minuut mee, zodat de kruiden hun subtiele geuren vrijgeven. Blus af met de bouillon en breng het geheel rustig aan de kook. Laat de soep vervolgens circa twintig minuten zachtjes pruttelen, totdat alle smaken harmonieus samensmelten en de groenten volledig gaar zijn.
- Haal de laurierblaadjes eruit en pureer de soep met een staafmixer tot een zijdezachte textuur. Zeef de soep vervolgens om eventuele restjes en vezels te verwijderen, zodat alleen een fluweelzachte basis overblijft. Roer op het laatst een scheutje room door de soep en breng op smaak met een vleugje nootmuskaat, versgemalen zwarte peper en een snufje zout.
- Snijd intussen het achtergehouden witlofstronkje heel fijn. Schenk de warme, romige soep in vier voorverwarmde diepe borden en garneer elk bord met de delicate reepjes witlof en wat verse bieslook voor een frisse, knapperige toets.
- Maak het gerecht af door een subtiele drup truffelolie over de soep te draperen – een verfijnde, aromatische touch die de romigheid en de karaktervolle bitterheid van de witlof perfect accentueert.
- Serveer deze Belgische witlofsoep als een elegant voorgerecht dat zowel verwarmend als verfijnd is – een perfecte balans tussen romige zachtheid en de karaktervolle, licht bittere smaak van witlof.

Eetsmakelijk!

Bon appétit!