

SLASOEP

Benodigdheden (voor 4 p)

1 krop sla

2 uien

2 blokjes ontvette kippenbouillon, voor het maken van een ruime liter bouillon

½ kuipje magere smeltkaas

Bereidingswijze

Maak de sla schoon en was deze.

Snijd de ui fijn.

Doe de ui in een pan met een kleine hoeveelheid bouillon.

Stoof de ui hierin.

Voeg de sla toe en de rest van de bouillon en een beetje bloem.

Laat ongeveer 10 min. zachtjes doorkoken.

Mix en doe daarna de smeltkaas bij de soep.

Roer goed en laat warm worden maar niet meer koken.

In plaats van sla kan men deze soep ook bereiden met waterkers of broccoli.