

Waterkerssoep met kaas

Bereiden in: Wok
Voorbereiding: 10 min.
Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 3 bosjes waterkers
- 1 bosje lenteuitjes
- 1 knoflookteentje
- 25 g boter
- 900 ml kippenbouillon
- 175 g blauwschimmelkaas
- 200 g crème fraîche
- zout, zwarte peper

Voedingswaarde

- 374 kcal / 1557 kJ
- 37 g vet
- 10 g eiwit
- 3 g koolhydraten
- 0 g vezels

Wist u dit

De beste tijd voor waterkers is tussen september en april. Waterkers heeft een wat scherpe smaak en ruikt een beetje naar rettich. Het is ook lekker als salade.

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Waterkerssoep met kaas

Bereiding

1. Maak de waterkers schoon en verwijder de steeltjes. Spoel de blaadjes schoon, schud ze droog en snijd ze in stukken. Maak de lenteuitjes schoon en snijd ze in fijne ringetjes. Pel de knoflook en snijd in blokjes.

2. Verwarm de boter in een wok. Fruit daarin ca. 3 min. de knoflook en lenteuitjes. Roer er twee derde van de waterkers door. Giet de bouillon erbij en laat op een laag vuur ca. 10 min. zachtjes doorkoken.

3. Doe de soep over in een keukenmachine. Kruimel de kaas erboven. Mix alles goed dooreen, tot de soep romig is. Giet de soep weer in de wok en breng al roerend aan de kook.

4. Roer er de crème fraîche en de rest van de waterkers door, breng op smaak en verwarm nog even. Laat de soep niet meer koken. Serveer heet.

Kooktips

In het voorjaar is waterkers soms langs de waterkant te vinden. U kunt waterkers echter ook gewoon in de supermarkt kopen.

Serveren

Serveer de soep met knapperig witbrood als voorgerecht bij een gegrilde zalm met asperges en krielaardappeltjes.