# Witlofsoep met sinaasappelmosterd en zalm

- 2 à 3 stronken witlof
- 1,25 liter kippenbouillon  (blokjes)
- 125 ml crème fraiche
- 2 theelepels suiker
- 1 eetlepel ***sinaasappelmosterd***
- 100 gr gerookte zalm

**Bereidingswijze**

Halveer de stronken witlof en snijd de bittere kern eruit.
Snijd de witlof in smalle reepjes.
Verhit de boter in de pan en voeg de witlof en suiker toe. Bak dit al roerend om.
Doe de kippenbouillon er bij en laat het 5 min. koken.
Pureer de soep en roer er de crème fraiche en de sinaasappelmosterd door en kook nog even door.
Schenk de soep in de kommen en garneer met de zalm.

Iedere week nieuwe recepten

De lekkerste ingrediënten koop je in onze webshop

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

Moorveld 15 5757 PN Liessel T. 0493 - 34 31 58 info@bijzonderesmaken.nl www.bijzonderesmaken.nl