

Vissoep met waterkers en Brugge Dentelle



Ingredienten:

- 100 g Brugge Boter
- ½ witte selder
- 3 preiwitten
- 4 uien
- 1 aardappel
- 2 bosjes waterkers
- 2 l visbouillon
- 1 pakje Brugge Dentelle
- 150 g zure room
- peper en zout

Bereiding:

1. Boter smelten en hierin de versneden selder, prei, ui, aardappel en de stengels van de waterkers even aanbakken en met deksel op de pan zachtjes laten gaar worden.
2. Dan de bouillon toevoegen en aan de kook brengen.
3. Deze soep en een blender mixen samen met de waterkersblaadjes (hou er enkele apart voor de afwerking), de in blokjes gesneden Brugge dentelle en de zure room.
4. Op smaak brengen met peper en zout.
5. In een soepkop gieten en afwerken met verse zwarte peper en een takje waterkers.

Smakelijk!

4 personen
45 min
Voorgerecht
1.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/vissoep-met-waterkers-en-brugge-dentelle>