

WATERKERSTSOEP

een kerstvers soepje



BOODSCHAPPENLIJSTJE

1 liter melk, één ui bestoken met één kruidnagel, een kruidenboeketje (met peterselie, laurier, tijm, peper en zout), drie afgestreken eetlepels rijstebloem, twee eetlepels boter, twee bosjes waterkers, twee dl slagroom

BEREIDINGSWIJZE

Breng melk met ui, boeketje en peper & zout aan de kook. Roer rijstebloem los in wat koude melk en voeg het papje al roerend toe aan de melk. Laat de melk in 3 tot 15 min (afhankelijk van de gekozen bloem) zacht kokend binden.

Smelt intussen de boter in een andere pan. Stoof de fijngesneden waterkers een paar minuten lang, maak er vlak voor het serveren puree van in een blender. Voeg vervolgens de puree toe aan de rijstcrème. Zeef de soep, voeg de room toe en breng alles op smaak met wat zout.

Rijstebloem is tegenwoordig alleen in het babyhoekje van de supermarkt te koop, ook de groothandel heeft er geen weet meer van. Neem van kindermeel de versie 'koken'. Of maak zelf rijstebloem door de korrels in een blender tot poeder te malen. Neem in dat geval de lange kooktijd.