**Romige witlofsoep**

Nodig:

1½ eetlepel boter

1 ui (gesnipperd)

1 teentje knoflook (geperst)

1 theelepel kerriepoeder

1½ stengel bleekselderij (in dunne plakjes)

½ grote aardappel (geschild, in kleine blokjes)

½ eetlepel bloem

2 stronkjes witlof (in reepjes)

½ eetlepel mosterd

½ snufje nootmuskaat

300 milliliter groentebouillon

100 milliliter room

½ bosje bieslook (fijngehakt)

brood (voor erbij)

Bereiding:

Verhit de boter in een grote (soep-)pan en bak hierin de uien glazig. Voeg dan de knoflook toe en bak kort mee. Voeg de kerrie, bleekselderij en aardappel toe en bak circa 5 minuten op een lage stand, tot de bleekselderij zacht is. Voeg de bloem toe en bak al roerend circa 2 minuten. Voeg de witlof, mosterd, nootmuskaat en bouillon toe en breng afgedekt aan de kook. Kook op een lage stand tot de aardappel gaar is.

Pureer de soep in de blender of met een staafmixer glad. Voeg de room toe en roer glad. Giet de soep in kommen, bestrooi met de bieslook en serveer met brood naar keuze.