**Knoflooksoep**

Nodig:

4 bollen knoflook, alle tenen gepeld en fijngehakt

4 witte uien, fijngesneden

1 liter kippenbouillon

2 eieren geklopt

boter

zout

zwarte peper

¼ bos fijngehakte platte perselie

Bereidingswijze:

Zet in de boter eerst de uien aan en dan de knoflook (let op: blank houden!). Voeg vervolgens de bouillon toe en breng het tegen de kook aan. Giet dan voorzichtig de geklopte eieren erbij (de eieren zorgen voor de binding en je ziet de eieren in kleine slierten stollen). Breng de soep verder op smaak met peper en zout. Garneer met de fijngehakte peterselie.