

Kerrie

soep

Kerriesoep

Voor 4 personen

Ingrediënten:

25 gr boter

1 ui, gesnipperd

1-2 theelepels kerrievoeder

15 gr bloem

750 ml kippenbouillon (van tabletten)

250 ml melk

2 eetlepels rijst

2 bosuitjes, in dunne ringetjes

Smelt de boter in een soeppan en bak de ui op heel laag vuur 5 minuten. Roer het kerrievoeder en de bloem erdoor en laat dit op heel laag vuur 1 minuut pruttelen, roer niet. Voeg 250 ml van de bouillon toe. Breng alles aan de kook en roer nu pas alles met een garde tot een gladde saus. Voeg de rest van de bouillon en de melk toe, breng alles weer aan de kook en roer glad. Zo krijg je gegarandeerd soep zonder klontjes.

Strooi de rijst in de soep en laat de soep heel zachtjes 15 minuten koken. Roer af en toe. Proef en breng de soep op smaak met zout en peper.

Schep de soep in 4 borden of kommen en strooi de bosui erover. Lekker met geroosterd brood of kroepoek.

Smakelijk eten