

## Witbier-preisoep (1 liter, voor 4 tot 6 personen)

50 g boter of margarine, 2 flinke preien, 2 teentjes knoflook, ½ theelepel kerriepoeder, 1 flesje witbier, 1 eitje, 50 g. ham in blokjes en een scheutje room.

Kook het eitje hard (opzetten met koud water en een mespuntje zout. Als het water kookt 10 minuten zachtjes laten koken). Laat het eitje schrikken onder de koude kraan, pel hem en snijd hem in blokjes. Meng deze door de blokjes ham.

Maak de prei en de knoflook schoon. Snijd de prei in ringen en de knoflook fijn. Verhit de boter of margarine in een soeppan en bak de prei op een matig vuurtje even aan. Doe de knoflook en de kerriepoeder erbij en bak ze een minuutje mee. Blus het geheel nu af met het witbier.

Vul de pan nu met ca. 700 ml. water en doe de kippenbouillonblokjes erbij. Breng de soep aan de kook en laat deze ca. 10 minuten zachtjes pruttelen. Koel ze dan af in de wasbak met koud water en draai hem fijn m.b.v. een blender.

Breng de soep weer zachtjes aan de kook. Proef en breng op smaak met wat peper en zout.

Dien de soep op met wat ham/ei en een scheutje room.

