



Kookweb.be

Soep met Maredsous kaas.

Benodigdheden:

- 3 grote uien
- 3 teentjes knoflook
- 3 grote aardappelen
- 1 klein blikje tomatenpuree
- 3 blokjes vleesbouillon
- 1 vlotje Maredsous Dubbelroom smeltkaas (200g)
- 1.5 l. water

Bereiding:

Pel de uien, schil de aardappelen en snijd ze fijn. Pers de teentjes knoflook uit. Doe het water in een kookpan en voeg er de groenten, de knoflook en de tomatenpuree aan toe. Aan de kook brengen. Zodra het kookt, de smeltkaas en de bouillonblokjes toevoegen en goed roeren. Zodra het geheel opnieuw kookt, 30 min. op een zacht vuur laten koken.

Daarna mixen. Heet serveren, versierd met wat gebakken stukjes brood en peterselie.

Recept rubriek: Soepen