



RECEPT

KROPSLA

SOEP VAN KROPSLA

NODIG:

- 1 -2 FLINKE KROPPEN SLA
- 2 À 3 UITJES
- ZOUT & PEPER
- 5 FLINKE AARDAPPELEN GESCHILD IN BLOKJES
- 5 LEPELS KRUIDENKAAS
- KLEIN GLAASJE WITTE WIJN
- NOOTMUSKAAT
- SAP HALVE UITGEPERSTE CITROEN
- OPTIONEEL; GERBUIK DE SPINAZIE EN DE VERSE KRUIDEN OOGSTTAS WEEK 22
- BOUILLON VAN TWEE GROENTENTABLETTEN, 1 LITER

START MET HET AANFRUITEN VAN DE UI, VOEG DE AARDAPPELEN TOE, DE BOUILLON BLOKJES EN EEN LITER WATER.

ALS DE AARDAPPELEN GAAR ZIJN, VOEG DE HELE KROPPEN SLA IN STUKKEN TOE, DE KRUIDENKAAS EN PUREER MET EEN STAAFMIXER.

OOGSTTAS? OPTIONEEL; DE SPINAZIE ERBIJ, VOEG DIE DAN OOK TOE EN PUREER MEE.

DE VERSE OREGANOBLAADJES VAN DE TAKJES HALEN EN MEE PUREREN.

AFKRUIDEN MET PEPER, ZOUT EN VERS GEMALEN NOOTMUSKAAT.

TE FLAUW? VOEG NOG WAT EXTRA KRUIDENKAAS TOE EN PUREER NOG EVEN GOED DOOR.

ETEN ER GEEN KINDEREN MEE? VOEG NU KLEIN GLAASJE WITTE WIJN TOE. SOWIESO SAP VAN HALVE UITGEPERSTE CITROEN TOEVOEGEN.

SOEP TE DUN? VOEG MAIZENA MET SCHEUT WATER TOE, ROER EERST PAPJE DAN DOOR DE SOEP TOT DE GEWENSTE DIKTE.

SERVEER MET STOKBROOD EN DE OVERGEBLEVEN KRUIDENKAAS.