



# RAAPJES SOEP



4 personen



30 minuten

## INGREDIËNTEN

- 250 g aardappelen (in blokjes)
- 350 g rapen (in blokjes)
- 1 preiwit (gesnipperd)
- 1 ui (gesnipperd)
- 1 eidooier
- 1 eetlepel bloem
- 1 eetlepel boter
- 2 eetlepels room
- 1.5 L groentebouillon
- peterselie (of bieslook, gehakt)
- peper
- zout

## BEREIDINGSWIJZE

### Voorbereiding

- Snij de raapjes en de aardappelen in blokjes.
- Snipper de ui en het preiwit.
- Hak de peterselie of bieslook.

### Aan de slag

- Stoof de groenten en de aardappelen kort in de boter. Bestuif met bloem en schep goed om. Schenk er de bouillon bij. Roer weer goed om. Breng aan de kook en laat 20 minuten zacht koken. Mix de soep.
- Klop de eidooier los met de room. Schenk, van het vuur af, bij de soep. Zet weer op het vuur en breng tegen de kook aan. Roer voortdurend en laat niet meer doorkoken!
- Breng de soep op smaak met peper en zout. Werk af met rijkelijk wat gehakte peterselie of bieslook. Serveer goed heet.