

TIJN VAN DE SMAAK

blauwe raaprecepten

Vlaamse rapensoep

Ingrediënten

350 g rapen, 350 g aardappelen, 30 g boter, 3 korstjes bruin brood, 1 flinke handvol kervel, peper en zout.

Bereidingswijze

Aardappelen en rapen schillen en wassen. In schijven snijden. In een kootpan doen met het brood. 1 liter groentebollion, 1 liter water, peper en zout. Zachtjes aan de kook brengen.

Fijnmaken en opnieuw doorkoken. Boter en de gehakte kervel toevoegen.

