

## **Waterkerssoep 4 prs.**

### Ingrediënten:

- 100 gr waterkers
- 1 liter (kippen)bouillon (versgemaakt of van blokjes)
- 2 aardappels in blokjes
- 1 gesnipperde ui
- klontje boter of eetl. olijfolie
- scheutje room
- scheutje witte wijn
- peper of mosterd

### Bereiding:

1. Was de waterkers in koud water
2. De waterkers fijn snijden (ook de steeltjes!)
3. Bak de ui en aardappels even aan en voeg de bouillon toe
4. Kook beide gaar in de bouillon
5. Voeg de waterkers toe en warm een minuut mee
6. Pureer de soep en breng op smaak met room, wijn en peper en/of mosterd

### Variatietips:

- \* voeg nootmuskaat toe
- \* voor de vegetarische variant: gebruik groentebouillon
- \* serveer met uitgebakken spekjes, gerookte zalm of geraspte kaas