

Slasoep met verse basilicumolie



Ingrediënten voor 4 liter soep:

- 4 kroppen sla
- 2 liter groentebouillon
- 2 flinke uien (1 grote, 2 kleine in dit geval)
- 4 teentjes knoflook
- 250 ml verse slagroom

Voor de basilicumolie:

- paar takjes verse basilicumolie
- extra vierge olijfolie

1. Verwarm 2 liter groentebouillon. Kijk even op de verpakking van de bouillonblokjes voor de juiste verhouding blokjes en water.
2. Hak de knoflook fijn, snij de ui in stukjes. (Hoeft niet heel klein en fijn te gebeuren; de staafmixer gebruiken we later om een gladde soep te krijgen).
3. Snij de kern uit de kroppen sla. Het witte/gele gedeelte van de sla vind ik wat te bitter voor in de soep. Snij de sla in grove stukken, spoel af onder de kraan en gebruik een slacentrifuge of schone theedoek met de slingermethode om de sla weer droog te krijgen.
4. Fruit de knoflook en ui een paar minuutjes aan (midden-hoog vuur) met wat olijfolie in een grote soeppan.
5. Zet het vuur hoog. Voeg de sla toe (in etappes). Kropsla lijkt veel op verse spinazie. Goed blijven roeren. Wanneer alle sla is toegevoegd en goed is geslonken, voeg je de bouillon toe.
6. Zet het vuur laag. Gebruik de staafmixer om een glad geheel te krijgen. Voeg vervolgens de slagroom toe en roer rustig door.
7. Maak op smaak met zout en peper. De soep is klaar*.
8. Haal de blaadjes basilicum van enkele takjes af en hak fijn. Voeg een scheut olijfolie toe. De basilicumolie is klaar.

Gebruik een paar druppeltjes basilicumolie en geniet van je zomerse soep!

** = De soep is mooi groen van kleur wanneer deze klaar is. De soep verkleurt echter binnen enkele uren naar een iets minder mooie kleur groen. De smaak komt er niet onder te lijden, maar ik zeg het er wel even bij.*