



Romige kaassoep van schapenkaas



Ingrediënten

- 30 gram boter
- 30 gram bloem
- 800 ml groenten bouillon
- 1 prei of bos ui in ringetjes
- 100 gram witte wijn
- 350 gram schapenkaas
- 100 gram crème fraîche
- Affilla Cress

Bereidingswijze romige kaassoep

Duik in de wereld van comfort food met ons overheerlijke kaassoep recept. Een perfecte mix van romige schapenkaas en verse groenten, deze soep is ideaal voor zowel een gezellige brunch als een smaakvol voorgerecht. In slechts 25 minuten zet je een verrassend en hartverwarmend gerecht op tafel. Met de unieke toevoeging van Henri Willig's schapenkaas en de subtiele hint van witte wijn, is deze kaassoep niet alleen eenvoudig te maken, maar ook een ware smaaksensatie. Volg onze eenvoudige stappen en geniet van een heerlijke kaassoep die zowel traditie als innovatie omarmt.

Bereidingswijze

- 1: Roux maken: boter verhitten, bloem toevoegen en kort garen.
- 2: Bouillon beetje bij beetje door de roux roeren en zachtjes koken.
- 3: Witte wijn en prei erbij en 15 minuten koken.
- 4: Dan 2/3 deel van de kaas toevoegen en niet meer koken.
- 5: Soep in koppen scheppen, draai peper erover en lente ui ringen erbij.
- 6: Garneren met geraspte schapenkaas en cress.

Klaar om zelf romige kaassoep van schapenkaas te maken?

Geniet van de rijke smaken van onze kaassoep, een perfecte afsluiter van elke maaltijd. Serveer met een draai verse peper en lente-ui ringen voor die extra touch. Vergeet niet het boerenbrood en de Henri Willig sweet jalapeño dip voor een complete smaakbeleving. Eet smakelijk!