

## Benodigdheden

1 kropsla  
1 ui  
25g ongezouten roomboter  
1 el tarwebloem  
750ml groente boullion  
125ml crème fraîche

## Tijd

15 minuten

# SLA

## Slasoep van een grote krop sla

### Aan de slag

**Stap 1:** Haal de bladeren van de sla los en was ze. Snipper de ui. Verhit de boter in een soeppan en fruit de ui 4 min. Voeg de sla toe en laat iets slinken. Voeg de bloem toe en laat al roerend in 2 min. binden. Voeg de groenteboullion toe en breng aan de kook.

**Stap 2:** Haal de pan van het vuur en pureer met een staafmixer. Roer de crème fraîche erdoor en breng op smaak met peper en zout.

**Combinatie tip:** Lekker met fijngesneden peterselie.

**Bewaar tip:** Je kunt deze soep invriezen. Roer dan wel de crème fraîche er pas vlak voor het serveren door.

