

## Benodigheden

voor 4 personen

15 gram boter  
100 gram slagroom  
1 theelepel kerrie  
150 gram veldsla  
1 kruimige aardappel  
2 eieren  
1 sjalot  
peper  
zout  
1 groentebouillonblokje

## Tijd

20-30 minuten



Bron: Verseoogst

# VELDSLASLA

Romige veldslasoep met eikruim

## Aan de slag

**Stap 1:** Pel en snipper de sjalot. Schil de aardappel en snijd deze in blokjes.

**Stap 2:** Was de veldsla. Houd 4 kleine toeven achter (voor garnering).

**Stap 3:** Smelt de boter in een soeppan en fruit de sjalot en aardappel met het kerrie-poeder 3 minuten.

**Stap 4:** Voeg de veldsla toe en bak 2 minuten mee tot de veldsla geslonken is.

**Stap 5:** Verkruimel het bouillontablet boven het mengsel, voeg 500 ml heet water toe, breng aan de kook en laat alles 10 minuten afgedekt zachtjes koken.

**Stap 6:** Kook intussen de eieren in 8 minuten hard. Laat ze schrikken onder koud stromend water, pel ze en druk ze met de bolle kant van een eetlepel in een zeef boven een kom fijn.

**Stap 7:** Pureer met een staafmixer van het vuur af het veldslamengsel tot een gladde soep. Zet de soep terug op zacht vuur en roer de slagroom erdoor. Breng op smaak met peper en zout.

**Stap 8:** Verdeel de soep over 4 kommen, garneer met een toef veldsla en bestrooi met eikruim.