Kuis het witloof, haal het bittere hart eruit, en snij in repen. Schil de aardappelen en de appel en snij ze in blokjes. Snipper de ui en knoflook.

Stoof alle groenten aan in een klontje boter en kruid met peper en zout. Voeg het bouillonblokje en de laurierblaadjes toe en overgiet met 1,5l kokend water. Laat alles een half uurtje doorkoken.

Verwijder de laurierblaadjes en mix de soep fijn. Breng verder op smaak met peper en zout indien nodig.

Giet op het einde de room bij de soep. Je kan er ook voor kiezen om de room pas in de kommetjes toe te voegen.

Smakelijk!

**Witloofsoep**

Ingrediënten:

1kg witloof

2 aardappelen

1 grote ui (of 2 kleintjes)

1 appel

1 teentje knoflook

2 laurierblaadjes

1 blokje kippenbouillon

200ml room

Peper en zout