

Raapstelen, keeltjes

Romige raapstelensoep

Bereiding

Van de raapsteeltjes de wortels afsnijden en grof snijden. De ui snipperen, de aardappelen schillen en in blokjes snijden, de rauwe ham in dunne reepjes snijden.

In de boter de ui ca. 4 minuten zachtjes bakken. Voeg de aardappelblokjes toe en bak deze al omscheppend een paar minuten mee op hoge bakstand. Voeg de bouillon erbij, breng geheel aan de kook, en laat dit ongeveer 10 minuten koken tot de aardappel gaar is. Doe de raapsteeltjes erbij, laat ongeveer 3 minuten meekoken. Haal nu de pan van de warmtebron af en pureer dit met de staafmixer. Voeg naar smaak zout en peper toe. Voeg de creme fraiche toe. Voeg in elke kop soep wat reepjes rauwe ham toe vlak voor het serveren.



... Calorieën p.p.



Bereiding: 20-30 minuten.



[Overzicht van alle recepten](#)

[Kwekery Miranda/ACJ Kester](#)

[Verkrijgbaarheid](#)

Evt. reactie:
info@raapstelen.nl

Ingredienten (voor 4 personen):

1 bosje raapstelen is ca. 100 gram

<input type="checkbox"/> raapstelen	400 gr	<input type="checkbox"/> ui	1 stuks	<input type="checkbox"/> boter/margarine	50 gr
<input type="checkbox"/> creme fraiche	1,25 dl	<input type="checkbox"/> aardappelen	250 gr	<input type="checkbox"/> rauwe ham	100 gr
<input type="checkbox"/> zout en peper	snufje	<input type="checkbox"/> kippebouillon	8 dl		

Print dit recept.

Productinformatie vindt u onder:

[raapstelen-productinformatie](#)

Actueel aanbod van Kwekery Miranda op The Greenery vindt u onder: [raapstelen-aanbod](#)

Waar kan ik raapstelen kopen, vindt u onder:

[verkrijgbaarheid raapstelen](#)

	<p>www.raapstelen.nl</p>	
--	---	--