



Waterkerssoep met krab



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 ui (fijngesneden)
1 klontje boter
1 aardappel (geschild en in blokjes)
1/2 l kippenbouillon
1 bosje waterkers
peper en zout
1 scheutje room
1 blik krab
1/2 citroen (geraspte schil)
2 takjes dille

Bereidingswijze

- 1.** Fruit de ui glazig in boter.
- 2.** Voeg de aardappel toe en overgiet met de kippenbouillon. Laat 20 minuten pruttelen.
- 3.** Voeg de gewassen waterkers toe en laat 1 minuut meekoken. Mix de soep glad. Breng op smaak met peper, zout en room.
- 4.** Open het blik krab en laat goed uitlekken.
- 5.** Serveer de soep in mooie borden. Werk af met krab, geraspte citroenschil en dille.