



## Ingrediënten voor Koninginnesoep

- 15 gram boter
- 1 sjalotje, gesnipperd
- 15 gram bloem
- 100 gram geschilde winterpeen
- 50 gram doperwtjes (diepvries)
- 100 ml slagroom
- Versgemalen peper
- 2 eetlepels amandelschaafsel, droog geroosterd

## Bereidingswijze voor Koninginnesoep

Verhit de boter in een soeppan en fruit hierin de sjalot. Voeg de bloem toe en laat deze al roerend 1-2 minuten garen. Voeg beetje bij beetje de bouillon toe en blijf met een garde roeren tot een gladde saus. Snijd de winterpeen in miniblokjes. Laat de blokjes 10 minuten zachtjes meekoken en verwarm de doperwten ca. 3 minuten in de magnetron. Voeg de laatste minuut de room toe aan de soep. Klop de soep met een garde voor het opdienen schuimig en breng op smaak met peper. Voeg de doperwten toe aan de soep.