

# Witte wijnsoep



## Ingrediënten

100gram gesneden uien  
75gram gedroogd spek in blokjes  
35gram roomboter  
50gram bloem  
2 teentjes geperste knoflook  
2 eetlepels gehakte bladpeterselie  
1liter witte wijn  
150ml slagroom  
1/2 eetlepel majoraan  
Bieslook  
Peper / zout  
In blokjes gesneden brood  
Kruidenboter

## Bereidingswijze:

Uien met roomboter en spek aanzetten en glazig laten worden. Gezeefde bloem toevoegen, peterselie en knoflook toevoegen en geheel langzaam licht laten verkleuren (geelachtig). 3/4liter witte wijn roerend toevoegen en 10 minuten laten koken. Geheel op smaak brengen met peper, zout en majoraan. Rest van de wijn en slagroom toevoegen (niet meer laten koken). Brood in kruidenboter bakken en op keukenpapier laten uitlekken. Soep garneren met veel bieslook en broodcroutons. Gebruik voor deze soep Welschriesling, Riesling, Roter Veltliner of Grüner Veltliner. De begeleidende wijn kan ook een van deze soorten zijn. Eet smakelijk.