



## Snelle slasoep met jeneverbes

Een lichte soep als remedie tegen kropsla-vermoeidheid. Want als je steeds opnieuw dezelfde groenten in je pakket vindt, zit je soms met de handen in het haar, luid zuchtend te klagen: 'al-weer sla'. Daar heb ik wat op: geen sla op je bord, maar sla in de soep.

**Specerijen fruiten** | Smelt de boter in een soeppan. Fruit de jeneverbessen samen met de laurierblaadjes, ca. 30 sec. Bak de ui samen met de prei glazig, in ca. 6 min. Voeg de aardappel toe en bak nog 2 min mee.

**Sla erbij en pureren** | Voeg de sla toe en laat al omscheppend slinken. Schenk de bouillon in de pan en breng tegen de kook aan. Draai het vuur laag en kook de slasoep in ca. 10 min gaar. Voeg dan de miso, mosterd en honing toe en pureer de soep met een staafmixer. Proef en breng op smaak met peper en zout. Serveer eventueel met een lepeltje crème fraîche of yoghurt en een scheutje olijfolie. Nog een suggestie: doe wat scherpe (blauwe) kaas in de soep.

### Voor 4 | Klaar in een half uur

- 25 g boter
- 8 jeneverbessen
- 2 laurierblaadjes
- 1 ui, gesnipperd
- 500 g prei, in ringen
- 2 kruimige aardappels, geschild en in blokjes
- 1 kropsla, schoongemaakt en zonder harde nerven
- 1 l groentebouillon
- 1 tl (shiro) miso\*
- 1 el mosterd
- 1 el honing

#### Tips:

\* Als je geen miso in huis hebt kun je ook een scheutje sojasaus toevoegen of wat extra zout/bouillon.