

## Knoflooksoep

12-14 teentjes knoflook pellen en 20 minuutjes koken in een beetje water met zout.

Haal de teentjes uit het water en pureer ze met een beetje van het kookwater.

Doe de puree terug in de pan en voeg 1 liter runderbouillon toe.

Breng de soep aan de kook en meng ondertussen 1/8 liter slagroom met een eetlepel maizena tot een papje.

Roer de room door de soep en breng op smaak met peper en zout.

Schenk in een kom en serveer eventueel met wat croutons.