**Kervelroomsoep met rammenas**

kervel
zwarte rammenas
ui
knoflook
prei

[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)
boter
room
eidooier
ontbijtspek
peper & zout

Bewaar een paar takjes kervel als versiering. Schil en snijd de rammenas in grote stukken. Snijd de ui in halve maantjes en plet een paar teentjes gepelde knoflook. Snijd het preiwit op ringen.

Klop room los met een eidooier. Was de kervel. Je hebt er minstens één bussel van nodig voor één rammenas.

Doe nu alle groenten in een soepketel of in de soepmachine. Voeg [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) toe. Zet na een twintigtal minuutjes de handmixer in de soepketel of laat het programma van de soepmachine z’n gang gaan. Spatel na de kooktijd de ei-roommengeling door de soep.

Werk in het bord af met een plukje kervel en een plakje ontbijtspek, gedroogd onder gewicht in de microgolfoven (ongeveer 1 minuut op volle vermogen). Laat het spek weg in een veggie-menu.