**Witloofcrème met gedroogde reeham**

witloof
knoflook
ui
[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

lente-uitjes
gedroogde reeham
room
peper & zout
cayennepeper

Maak een soepje met gesneden witloof, knoflook, ui en [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm). Kruid met peper, zout en een mespuntje cayennepeper. Laat een twintigtal minuutjes pruttelen en zet er dan de handmixer in.

Klop de room half op. Snijd de gedroogde reeham in reepjes.

**In het soepbord**: een pollepel soep met daarop een toefje room, gesnipperde hamsliertjes en het groen van een gesneden lente-uitje.