



## Soep van lamsoor met zalm



**Dit kan iedereen | 4 personen | Tussen 15 en 30 minuten | Soep**

---

Leng de visfond eventueel aan met wat water. Breng aan de kook met de lamsoor. Mix het geheel met een staafmixer.

---

Voeg de saffraan en de room toe en laat nog even zachtjes koken.

---

Doe de blokjes zalm bij de soep en laat enkele minuten zachtjes pruttelen. Breng op smaak met peper en zout. Doe de soep in de borden.

---

Tip: Serveer met warm stokbrood en gezouten boter.



## Ingrediënten

- 200 gr lamsoor
- 250 gr zalmblokjes
- 400 ml visfond
- enkele saffraandraadjes
- 1 dl room
- peper en zout

