

## Guilleminsoep of Wilhelmiensoepp

Voeg bijeen:

2 preien

1 bos selderij

250 gram zuring

250 gram kervel

250 gram gedroogde erwten

1 runderschenkel

water of bouillon

Laat dit geheel inkoken. Giet het dan door een zeef.

Garneer de soep met stukjes in boter gebakken brood en vierkantjes gekookte ham.

Uit de oude boeken van de orde van de Wilhelmieten, die ooit in Huijbergen woonden.