

Spruitjessoep

Spruitjessoep

Voorgerecht. 4 personen. Bereiding ca. 15 minuten.

500 g spruitjes
1 ui
150 gram ontbijtspek in plakjes
½ liter kruidenbouillon
4 dl melk
zout, versgemalen peper
50 gram geraspte belegen Goudse kaas

Maak de spruitjes schoon, snij de onderkant van de spruitjes af, verwijder eventueel wat losse blaadjes en was goed af. Pel de ui en hak deze fijn. Bak het ontbijtspek in een soeppan uit. Neem het spek uit de pan. Fruit de ui ca. 1 minuut in het achtergebleven bakvet. Voeg bouillon en spruitjes toe. Breng aan de kook en kook de spruitjes in 10-12 minuten gaar. Voeg de melk toe en pureer met een staafmixer. Breng goed op smaak met zout en peper. Warm goed door. Snij intussen de spek fijn. Serveer de soep met de stukjes spek en geraspte kaas.

Tip

Met een dubbele hoeveelheid heb je genoeg voor een hoofdgerecht. Serveer het dan met stokbrood.

Per portie

135 gram groente