

Bloemkoolsoepje met spekjes en erwtjes

INGREDIËNTEN

VOOR DE SOEP (1,5L):

2 uien 30 g boter + 30 g boter 1 aardappel 1 bloemkool 1 teentje look 1 preiwit
1 l kippenbouillon snuifje nootmuskaat peper en zout

AFWERKING:

- 150 g spekreepjes

100 g diepvrieserwtjes

RECEPT

Pel de uien en de look en versnijdt in gelijkmatige blokjes (mag grof zijn).
Laat de boter smelten en stoof de ui aan samen met de look.

Maak de prei schoon en versnijdt in gelijke ringen. Voeg toe.

Schil de aardappel en snijdt in gelijkmatige blokjes en voeg toe.

Maak de bloemkool schoon en verdeel in trosjes van gelijke grootte. Voeg toe.

Kruid met peper en zout en bevochtig met de bouillon. Laat de soep opkoken en garen gedurende 20 minuten.

Mix de soep glad.

Laat de soep nog even opkoken met de diepvrieserwtjes en werk af met een koud klontje boter en een snuifje nootmuskaat.

Bak de spekjes op hoog vuur krokant in een antikleefpan zonder vetstof.
Serveer de soep met de spekjes.

•