

Franse spitskoolsoep

met crunchy spekjes

Ingredienten: 4 personen

- 3 el olijfolie
- 2 uien fijngesnipperd
- 1 teen knoflook fijngeperst
- 500 g spitskool fijngesneden
- 1 l kippenbouillon van tablet
- 125 ml slagroom
- 1 el mosterd
- 100 g spekreepjes

Bereiden:

1. Verhit de olie in een soeppan.
1. Fruit de uien enkele minuten aan.
2. Voeg de knoflook en spitskool toe en bak ca. 2 min. mee.
3. Voeg de kippenbouillon toe. Breng de soep aan de kook.
2. Voeg de room toe en kook de soep 20 min.
3. Verhit een kleine koekenpan en bak hierin de spekjes goudbruin en krokant.
4. Pureer de soep met de staafmixer en breng op smaak met zout en peper.
4. Schep de soep in 4 kommen, verdeel de spekjes erover.