

Bloemkoolsoep met prei en spekjes



Boerderijwinkel
Smilande
• Aardappelen • Groente • Fruit

Ingrediënten:

- 500 ml water
- 1 bouillonblokje
- 2 kleine aardappels
- 200 gram prei
- 300 gram bloemkoolroosjes
- Scheut kookroom
- 100 gram magere spekreepjes
- Snufje zwarte peper
- Een eetlepel mosterd

Bak in een pan zonder olie de spekreepjes gaar. Schep de spekreepjes daarna in een bakje of op een bord met wat keukenpapier.

Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes. Was de prei en snijd in stukjes. Giet een klein scheutje olie in een pan en bak de prei aan. Voeg na circa 2-3 minuten de aardappelblokjes en de bloemkoolroosjes toe en bak dit 1 minuut mee.

Voeg vervolgens het water, bouillonblokje, de mosterd en een snufje zwarte peper toe. Laat de soep nu ongeveer 20 minuten pruttelen. Voeg als laatste de kookroom toe en pureer de soep met een staafmixer.

Spekjes erbij en smullen maar!

