

SPRUITJESSOEP



Ingrediënten (voor 4 personen):

- 2 l water
- 3 vetarme rundsbouillonblokjes
- 500 g spruiten
- 2 preiwitten
- 1 dikke ui
- 200 g baconreepjes
- 2 eetlepels pompoenpitten

Bereidingswijze:

- Breng het water samen met de bouillonblokjes aan de kook.
- Maak de spruiten schoon en voeg toe aan de kokende bouillon.
- Snij het preiwit in ringen en voeg eveneens toe aan de kokende bouillon.
- Snipper de ui fijn en voeg toe aan de bouillon.
- Laat het geheel ongeveer 20 minuten doorkoken.
- Haal enkele spruiten uit de soep en mix de rest van de soep door.
- Voeg de spruiten terug toe en verdeel de soep over 4 borden.
- Bak de baconreepjes gaar en schep in de borden.
- Werk de borden af met de pompoenpitten en dien op.