

Recept!

Andijviesoep met aardappel en krokante spekjes

Ingrediënten

1 ui
1 teentje knoflook
1 aardappel
olijfolie
1 liter groentebouillon (2 tabletten)
1 krop andijvie
zout
versgemalen peper
200 g mager gerookte spekreepjes
1 x afbak stokbrood
1 x roomkaas met kruiden

Bereiden

Pel en snipper de ui. Pel en snijd de knoflook fijn. Schil de aardappel, spoel hem af en snijd hem in kleine blokjes. Verhit olie in een pan en fruit de ui, knoflook en aardappel.

Blus af met de bouillon en kook tot de aardappels gaar zijn.

Snijdt intussen de andijvie in reepjes en bak de spekjes in een droge koekenpan krokant. Pureer de andijvie beetje bij beetje met de soep.

Verwarm de soep opnieuw en breng op smaak met zout en peper. Verdeel de soep over borden en garneer met de spekjes.

Serveer de soep met stokbrood en kruidenkaas

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: 24 kitchen
Juni 2018 – Biologische Boerderijwinkel
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel