



Soep van witte kool met spekjes



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

400 gram witte kool (fijngesneden)
2 aardappelen (geschild en in stukken gesneden)
1 ui (gepeld en in stukken gesneden)
1 klontje boter
2 l kippenbouillon
peper en zout
200 gram spekblokjes

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de boter in een pan en stook hierin de groenten.
- 2.** Voeg de kippenbouillon toe. Breng op smaak met peper en zout. Laat goed doorkoken.
- 3.** Bak de spekblokjes in een pan zonder vetstof tot ze mooi krokant zijn. Laat ze uitlekken.
- 4.** Mix de soep en zeef deze.
- 5.** Serveer de spekblokjes bij de soep.
- 6.** Werk eventueel af met een beetje room.