Zuurkoolsoep met spekreepjes

2 PERSONEN - voorgerecht
45 minuten

DIT HEB JE NODIG:
- 200 gr zuurkool (bio)
- 1 middelgrote ui
- 1 teentje knoflook
- 1 stengel bleekselderij, optioneel
- 1 winterpeen
- ½ grote prei
- 100 g knolselderij of koolraap
- 100 g gerookte spekreepjes (bio)
- 1 el tomatenpuree
- ¼ el zoete paprikapoeder, optioneel
- ½ tl marjorein
- ½ tl karwijzaad
- ½ tl zwarte peper
- 600 ml water
- ½ groentebouillonblokje
- 1 laurierblaadjes
- zout naar smaak
- verse platte peterselie
- crème fraîche, optioneel, ter garnering
- 2 afbakpistolets
- kruidenboter

ZO MAAK JE HET:
1. Spoel de zuurkool in een vergiet goed af met koud water en laat uitlekken.
2. Zo verwijder je overtollig zuur.
3. Snijd de uien fijn.
4. Pers de knoflook.
5. Snijd de bleekselderij en wortel in kleine blokjes, de prei in ringetjes en de knolselderij of koolraap in kleine stukjes.
6. Verhit een grote soeppan op middelhoog vuur.
7. Bak de spekreepjes uit tot ze licht krokant zijn.
8. Voeg de ui toe en bak 3–4 minuten tot deze glazig is.
9. Voeg bleekselderij, wortel, prei en knolselderij of koolraap toe.
10. Bak alles ongeveer 5 minuten mee tot de groenten iets zachter worden.
11. Voeg de knoflook toe en bak 30 seconden mee.
12. Roer daarna de tomatenpuree, paprikapoeder, marjolein, karwijzaad, zout en peper erdoor.
13. Bak dit 1 minuut mee tot het geheel geurig is.
14. Voeg het water, het bouillonblokje, de zuurkool en de laurierblaadjes toe.
15. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat de soep 20 minuten zachtjes pruttelen.
16. Bak ondertussen de pistolets af, volgens instructie op verpakking, en snijd in stukjes.
17. Besmeer met kruidenboter.
18. Verwijder de laurierblaadjes.
19. Proef en breng eventueel verder op smaak met zout en peper.
20. Schep de soep in 2 kommen en garneer met verse peterselie en eventueel een lepel crème fraîche.
21. Serveer de soep met stukjes pistolet met kruidenboter.

TIP: Maak je kom zuurkoolsoep extra lekker met een lepel crème fraîche of een snufje nootmuskaat. Geen knolselderij in huis? Gebruik gerust pastinaak of koolrabi. Deze soep kun je ook prima van tevoren maken—de volgende dag is hij misschien zelfs nóg beter.

BRON: lowcarbchef.nl