



Maaltijdsoep van boerenkool met rookworst en spek

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ½ grote witte ui, fijngesnipperd
- 1 teentje knoflook, geperst
- 75 g rookworst, in schijfjes gesneden
- 2 speklapjes, in fijne reepjes
- 100 ml room
- 750 ml groentebouillon
- 2 grote aardappelen, in blokjes gesneden
- 3 grote handen boerenkoolsnippers
- Zout & peper
- 1 tl gerookte paprika
- 1 tl chili
- ½ tl kurkuma
- 1 takje rozemarijn
- 1 laurierblaadje
- Klont roomboter

MATERIAAL: soeppan, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Bak de spekjes en de rookworst aan in een eetlepel boter in een grote, diepe pan.
2. Haal ze uit de pan zodra ze crispy zijn en zet apart.
3. Fruit vervolgens in diezelfde pan de knoflook en de ui.
4. Voeg de aardappelblokjes toe en laat een paar minuten meebakken.
5. Voeg daarna de groentebouillon, de boerenkoolsnippers, de room, de rozemarijn, de laurier en de specerijen toe.
6. Proef en voeg meer zout en peper toe naar smaak.
7. Laat koken tot de aardappelen zacht zijn.
8. Doe tot slot de spekjes en de rookworst terug in de pan en laat nog 2 minuten pruttelen.
9. Vis de rozemarijn en het laurierblaadje eruit en serveer in diepe kommen.
10. Werk eventueel af met wat chilivlokken voor extra pit.

* Bij het gebruik van een bouillon of bouillonblokjes neem dan een met minder zout. **Advies:** voedingscentrum.nl

** Als je de soep invriest, dan laat je de ingrediënt(en) die je er overheen strooit weg, deze komen na het ontdooien en opwarmen beter tot hun recht, dan erin voor het invriezen.

BRON: culy.nl

