

28-10-2015

---

Kookavond

## Spruitjessoep met gerookt spek en munt

Nodig:

- 2 uien
- 1 aardappel
- ½ kg. spruiten
- boter
- muntblaadjes
- 2 l. kip fond
- 100 gr. gerookt spek
- 2 Poolse worsten
- peper en zout

Zo maak je het:

- fruit de gesneden ui, aardappel en de spruitjes (hou enkele blaadjes over) aan.
- Bevochtig met de fond en laat een uur zachtjes koken.
- Mix de soep en voeg er de spekreepjes aan toe.
- Snij de Poolse worst in fijne plakjes en voeg die bij de soep.
- Blanceer de enkele spruitblaadjes in gezouten water.
- Kruid de soep af.
- Serveer in een diep bord en werk af met de spruitblaadjes.