



Soep van savooikool

Ingrediënten

- 1 savooikool
- 2 preiwitten
- 2 uien
- 1 grote aardappel
- 6 grote laurierblaadjes
- 3 tenen look
- 2 el tijm
- Nootmuskaat
- Peper
- Groentebouillon
- Optioneel: magere spekjes

Bereidingswijze

1. Pel en snipper de uien en plet de look.
2. Schil de aardappel en snijd in blokjes.
3. Was de preien en snijd in halve ringen.
4. Was de savooikool en snijd in fijne reepjes.
5. Doe alle bovenstaande ingrediënten in een kookpot en voeg groentebouillon toe tot de groenten net onder water staan. Breng aan de kook.
6. Voeg de laurierblaadjes en tijm toe en laat sudderen onder gesloten deksel.
7. Mix de soep wanneer de groenten gaar zijn.
8. Kruid met nootmuskaat en peper.
9. Bak spekjes krokant in een pan en garneer er de soep mee.

