

Posteleinsoep met parmaham

Lunchgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 2 aardappelen
- 300 gram postelein

En verder:

- 25 gram boter
- 3 bosuitjes
- 1 liter tuinkruidenbouillon
- 4 plakken parmaham

Schil de aardappelen, was ze en snijd ze in blokjes van ongeveer een centimeter. Snijd de bosuitjes in dunne ringetjes. Zet een soeppan op het vuur en smelt hierin de boter. Roerbak in de boter de blokjes aardappel en de ringetjes bosui. Voeg een liter bouillon toe en laat het geheel 10 minuten zachtjes koken. Snijd de postelein fijn en kook het gedurende 3 minuten mee in de bouillon. Pureer de soep net een staafmixer en breng het op smaak met zout en peper. Zet een koekenpan op het vuur en bak hierin de parmaham knapperig. Schenk de soep in een mooie kom, garneer het met de parmaham en serveer het lunchgerecht met een dikke plak brood uit de Streekmolenkrat van deze week. Smakelijk eten.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>