



Streekmolen

Eerlijke producten thuis gebracht

Witte kool soep met crunchy spekjes

Hoofdgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 500 gram witte kool

En verder:

- 2 uien
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 teentje knoflook
- 1 liter kippenbouillon
- 125 ml ongeklopte, ongezoete slagroom
- 1 eetlepel gladde mosterd
- 100 gram magere spekjes

Verhit de olijfolie in een soeppan. Pel en snipper de ui en fruit deze in de olie. Pers het teentjes knoflook en voeg dit toe aan de ui. Snijd de witte kool in reepjes en bak de kool 2 minuten mee. Voeg de kippenbouillon en de mosterd toe en breng het geheel aan de kook. Voeg de ongeklopte slagroom toe en kook de soep ongeveer 20 minuten zachtjes koken. Zet een koekenpan op het vuur en bak hierin de spekjes knapperig. Zet het vuur onder de soep laag en pureer de soep tot een glad geheel. Schep de soep in een soepkom en verdeel de spekjes over de kommen. Eet smakelijk.

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