

SPINAZIESOEP

Van: Puck van Koppen

Aan de slag

Stap 1: Zet een pan op middelhoog vuur en smelt de boter erin samen met de olijfolie. Voeg de uien, prei en knoflook toe bak dit circa 10 minuten zachtjes aan.

Stap 2: Voeg de aardappels en bouillon toe en breng aan de kook, laat het zachtjes sudderen tot de aardappels heel zacht zijn.

Stap 3: Zet het vuur uit, en voeg dan de spinazie toe, meng door de hete bouillon en doe de deksel erop. Roer af en toe tot de spinazie net geslonken is en nog niet veel verkleurt. Pureer de soep met een staafmixer glad.

Stap 4: Voeg de helft van de crème fraiche toe en wat zout en nootmuskaat. Pureer nogmaals en proef de soep maak verder op smaak naar wens.

Tip: Verwarm indien nodig de soep kort voor het serveren, maak de soep af met een klein beetje crème fraiche en een scheutje kruidenolie.

Benodigdheden

- 60 gr boter
- 4 eetlepels olijfolie
- 4 uien in dunne ringen
- 4 preien in dunne ringen
- 6 grote tenen knoflook grof gehakt
- 2 liter bouillon
- 300 gram aardappels geschild en in blokjes
- 1,5kg spinazie
- 200gr creme fraiche
- Nootmuskaat

