

Soepen



voor ± 3-4 personen



POSTELEINSOEP MET OLIJFOLIE EN ZWARTE PEPER

2 bosjes biologische winterpostelein

2 biologische sjalotjes

1 biologisch teentje knoflook

3 eetlepels biologische olijfolie

800 ml water

2 biologische groentebouillonblokjes

vers gemalen zeezout

vers gemalen zwarte peper

BEREIDING

Ontvel de sjalotjes en snij deze in stukjes. Ontvel ook het teentje knoflook en snij deze in flinterdunne plakjes. Doe dit samen met de olijfolie in de soeppan en fruit de stukjes sjalot en knoflook kort aan. Was de postelein en voeg deze bij de stukjes sjalot en knoflook en roer het even goed om. Voeg nu het water en de groentebouillonblokjes toe en breng de soep aan de kook. Laat de soep 5 minuten zacht doorkoken en haal daarna de pan van de warmtebron. Maal er nu naar smaak vers gemalen peper en zout overheen en pureer daarna de soep met een staafmixer tot een mooie gladde massa. Verdeel de soep over de kommen en maal er voor de finishing touch nog wat vers gemalen peper overheen.