



# Soepen

voor ± 3-4 personen



## VERSE SPINAZIESOEP MET ROOM

400 gr biologische spinazie

1 eetlepel biologische olijfolie

1 biologisch sjalotje

1 biologische groentebouillon

100 ml kookroom

vers gemalen peper en zout

600 ml water

## BEREIDING

Maak het sjalotje schoon en snij het in grove stukken. Doe de olijfolie in een soeppan en fruit op laag vuur het sjalotje aan. Was ondertussen de spinazie en voeg die daarna toe. Schep de spinazie regelmatig om totdat deze gesloken is. Voeg daarna 600 ml water toe aan de spinazie en breng dit rustig aan de kook. Voeg de groentebouillon toe zodra de soep kookt. Laat de soep ongeveer 10 minuten zachtjes doorkoken. Haal daarna de soeppan van de warmtebron en pureer de soep met een staafmixer tot een gladde soep. Mocht de soep te dik zijn, voeg dan nog wat extra water toe uit de waterkoker. Schenk daarna 50 ml kookroom bij de soep en roer de soep nog even door. Verdeel de soep over de soepkommen en schep er als finishing touch nog een eetlepel kookroom in en maal er wat verse peper over.