

Witloofsoep met croutons en gebakken spek

Nodig:

12 stronken witloof
1 prei
1 ui
2 aardappelen
4 sneden spek
1 dl room
3 liter kippenbouillon
citroen
nootmuskaat
peterselie
brood
boter

Bereiding:

Stoof het gesnipperd witloof en het wit van prei 10 minuten in de boter
Bevochtig met kippenbouillon, kook even goed door en laat daarna 45 minuten zachtjes verder sudderen

Snij brood in blokjes en snij het spek in reepjes
Bak de broodkorstjes en het spek krokant

Werk de soep af met peterselie, room, citroen en nootmuskaat
Dien op met de gebakken korstjes en het spek