



Soepen

Romige raapjesoep a la Parma

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de soep

350 gram raapjes (geschild, in blokjes)
200 gram aardappelen (geschild, in blokjes)
1 preiwit (in ringen)
1 ui (gesnipperd)
1 liter groentebouillon
150 milliliters sojaroom
nootmuskaat
olijfolie
peper
zout

Voor de afwerking

4 plakjes parmaham
waterkers

Bereidingswijze

Verhit een scheutje olijfolie in een diepe pan en stoof de ui en de prei glanzig. Voeg de rapen en aardappelen toe en laat 5 minuten mee stoven. Giet er de groentebouillon bij en laat 20 minuten op een zacht vuur pruttelen.

Mix de soep glad en roer er de sojaroom onder. Breng verder op smaak met nootmuskaat, peper en zout.

Leg de plakjes parmaham op een bakplaat met bakpapier en zet 10 à 15 minuten in de oven, tot ze krokant zijn. Laat afkoelen en verkruimel de ham. Verdeel over de soep, samen met de waterkers. Druppel er nog wat olijfolie over.

Tip: De zoute ham combineert perfect met de milde smaak van raapjes!

Keukenbenodigdheden

Mixer

