



Soepen

Zuurkoolsoep met appel en rookworst

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram gerookt spek (mager)
200 milliliter zure room
1 liter vleesbouillon
1 eetlepel bloem
1 rookworst
500 gram zuurkool (wijn)
2 appels (rode)
2 lookteentjes
8 sjalotten
1 theelepel paprikapoeder
2 laurierblaadjes
3 takjes tijm
4 eetlepels zonnebloemolie
4 eetlepels arachideolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verhit de olie in een soeppan en fruit hierin de sjalotjes en knoflook zonder te kleuren. Voeg de spekblokjes en paprikapoeder toe en bak ze 2-3 minuten mee.

Strooi de bloem erover en bak nog 1-2 minuten. Voeg de tijm, laurierblaadjes, zuurkool en de vleesbouillon toe en kook zachtjes circa 5 minuten.

Leg de rookworst erop en kook zachtjes circa 15 minuten. Haal de worst uit de pan. Roer de appelblokjes en zure room door de soep. Kook niet meer.

Snijdt de worst in plakjes en schep deze door de soep. Breng op smaak met zout en peper. Lekker met roggebrood met mosterd.

