



Soepen

Gepimpte feestsoepen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de kreeftensoep

200 milliliters kreeftensoep
2 tomaten (in blokjes gesneden)
100 gram gerookte zalm (in reepjes)
1 citroen (schil, geraspt)

Voor de courgette-preisoep

200 milliliters courgettes (-preisoep)
1 stengel preiwit (in ringen gesneden)
100 gram geitenkaas (zachte)
1 handvol zonnebloempitjes

Voor de witloofsoep

200 milliliters witloof (soep)
100 gram spekblokjes
50 gram blauwe kaas
1 handvol bieslook (fijngesneden)

Bloemkoolsoep

200 milliliters bloemkool (soep)
1 handvol hazelnoten (grof gehakt)
100 gram makreelfilets (gerookt)
1 handvol lente-uitje (fijngesnipperd)

Ontdek het uitgebreide assortiment versbereide kant-en-klare soepen in je SPAR. En tover ze met de juiste toppings om tot een feestelijk gerechtje.

Bereidingswijze

Voor de kreeftensoep

Serveer de soep in een feestelijk glaasje. En voeg de toppings toe.

Liever zelf aan de slag? [Met dit recept maak je de lekkerste huisgemaakte kreeftensoep.](#)

Voor de courgette-preisoep

Frituur de preiingen in een beetje olie.

Serveer de soep in een feestelijk glaasje. En voeg de toppings toe.

Liever zelf aan de slag? [Van deze klassieke courgettesoep met een twist, smult jong en oud.](#)

Witloofsoep

Bak de spekreepjes aan.

Serveer de soep in een feestelijk glaasje. En voeg de toppings toe.

[Ga zelf aan de slag met deze homemade witloofsoep](#), klaar in een handomdraai!

Voor de bloemkoolsoep

Serveer de soep in een feestelijk glaasje. En voeg de toppings toe.

[Niets beters dan een hartig en verwarmende bloemkoolsoep.](#) Ga zelf aan de slag met deze lekkernij.

