



Hoofdgerechten

Boerensoep

Voor 4 personen.

Ingrediënten

100 gram spekblokjes
15 deciliter kippenbouillon
200 gram pompoenblokjes
1 preistengel (in ringen)
100 gram groene kolen (in reepjes)
4 aardappelen (in blokjes)
1 ui (gesnipperd)
1 wortel (in blokjes)
2 stengels selder (in ringen)
basilicumblaadjes
parmezaanse kaas (geraspt)
olijfolie

Bereidingswijze

Stoof alle groenten en de aardappelen, behalve de groenekool, aan in olijfolie. Voeg de spekblokjes toe en schep om. Giet er de bouillon bij en laat 20 minuten koken.

Doe er 10 minuten voor het einde van de kooktijd de groenekool bij.

Schep in kommen en werk af met basilicumblaadjes en Parmezaanse kaas.

