



Soepen

Rucolasoep met notenpesto

Voor 4 personen.

Ingrediënten

3 eetlepels olijfolie
1 eetlepel boter
5 deciliters groentebouillon
3 deciliters volle melk
250 gram rucola
2 eetlepels room (opgeklopt)
30 gram walnoten
2 aardappelen (in blokjes)
1 lookteentje
nootmuskaat
1 ui
peper
zout

Bereidingswijze

Hak de noten heel fijn en roer er 2/3 eetlepels olie onder. Schil de aardappelen en snij ze in grote blokjes. Hak de ui en knoflook grof.

Stoof de aardappelen, ui en look aan in de boter. Schenk er de melk en de bouillon bij. Laat dit met het deksel op de pan 20 minuten koken. Was intussen de rucola en snij hem grof. Toevoegen aan de soep, enkele minuten laten meekoken en de soep dan fijn mixen. Op smaak brengen met peper, zout en nootmuskaat.

In de borden schenken en er een beetje room en notenpesto op scheppen.

Keukenbenodigdheden

Mixer

