



Soepen

Waterkersroomsoep met spekreepjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kruidentuiltje (tijm, laurier, peterseliestengels)
1 aardappel (bloemige, in blokjes)
100 gram speklapjes (in reepjes)
1 sjalot (fijngesnipperd)
1 preiwit (in ringetjes)
1 liter kippenbouillon
2 bosjes waterkers
1 deciliter room
1 boter (klontje)
peper
zout

Bereidingswijze

Haal de waterkersblaadjes van de steeltjes. Stoof de prei en de sjalot aan in de boter. Voeg de aardappelblokjes en de waterkersblaadjes toe. Schenk er de bouillon bij en leg daar het kruidentuiltje in. Ongeveer 10 minuten laten koken met het deksel op de pan. Bak intussen de spekreepje krokant in een pan met antikleeflaag.

Verwijder het kruidentuiltje. Mix de soep en breng ze weer tot tegen de kook. Roer er dan de room onder. Kruiden met peper en zout en opdienen met de spekreepjes.

Keukenbenodigdheden

Mixer

