

Spruitjes cappuccino (6 personen)

Bereiden: 15 minuten
In de pan: 15 minuten

Nodig:

- 300 g spruitjes
- 250 ml slagroom
- 2 groentebouillonblokjes
- paar takjes platte peterselie
- 20 g koude boter (klontjes)
- 4 laagwerpig plakjes ontbijtspek
- zout & peper
- nootmuskaat



Doen:

Maak de spruitjes schoon en snij ze doormidden, grote in vieren. Laat de slagroom samen met 750 ml water en de bouillonblokjes aan de kook komen. Doe de spruitjes en de takjes peterselie erin en laat het geheel met de deksel op de pan op laag vuur heel zachtjes trekken.

doormidden
snijden
stelt er gaar *Tip!*



Bak intussen de plakjes ontbijtspek knapperig in een droge koekenpan op middelhoog vuur (± 5 minuten). Of in de magnetron tussen 2 vellen keukenpapier (± 2 min). Zorg dat de plakjes heel blijven.

Vis de peterselie uit de pan en pureer de soep met de staafmixer. Breng op smaak met peper, zout en versgeraspte nootmuskaat.

snel werken
want de soep
koelt snel af *Tip!*

Tip!



spek niet erin, dan wordt het zacht

Voeg de koude boter (in kleine klontjes) toe aan de soep en schuim 'm op met de staafmixer. Dat gaat het beste in een hoge smalle kom, in porties.

Serveren:

serveer de soep in koffie kopjes. Leg bovenop (op de rand van het kopje) het plakje ontbijtspek.



kopjes voorverwarmen met heet water of in de magnetron

Vegavariant: Soepstengel (evt. zelfgemaakt van bladerdeeg) in plaats van spekreepjes

