

rucolasoep

Ingrediënten:

- 150 gram rucola
- 1 ui, fijngesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 aardappel, in blokjes
- 1 liter groentebouillon
- 200 ml kookroom
- 2 eetlepels olijfolie
- Peper en zout naar smaak
- Eventueel Parmezaanse kaas of croutons als topping

Bereiding:

1. **Voorbereiden:** Was de rucola en laat uitlekken.
2. **Ui en knoflook fruiten:** Verhit de olijfolie in een pan en fruit de ui en knoflook tot ze glazig zijn.
3. **Aardappel toevoegen:** Voeg de aardappelblokjes toe en bak kort mee.
4. **Bouillon toevoegen:** Schenk de bouillon erbij en breng aan de kook. Laat 10-15 minuten zachtjes koken tot de aardappel gaar is.
5. **Rucola toevoegen:** Voeg de rucola toe en laat 1-2 minuten slinken.
6. **Pureren:** Gebruik een staafmixer om de soep glad te pureren.
7. **Room toevoegen:** Roer de kookroom erdoor en verwarm nog even. Breng op smaak met peper en zout.
8. **Serveren:** Garneer met Parmezaanse kaas of croutons en serveer warm.

Eet smakelijk! 😊

