

Rucolasoep

Ingrediënten

1 eetlepel boter
1 ui
750 liter groentebouillon
250 ml room
175 gr aardappel
150 gr rucola
20 Kippensoepballetjes (hoeft niet)
eventueel 4 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas en gedroogd stukje spek



Bereiding

1. Snipper de ui.
2. Verhit de boter in een soeppan en fruit de ui 5 minuten aan.
3. Snijd de aardappel in blokjes en doe deze ook in de pan.
4. Voeg na 2 minuutjes de bouillon erbij en breng aan de kook.
5. Voeg dan de rucola toe (bewaar een beetje voor de garnering) en laat slinken in de soep en kook een paar minuten mee.
6. Als de aardappels gaar zijn (na ca. 15 minuten) dan pureer je de soep met een staafmixer of in de blender fijn.

Voeg de room toe en roer door de rucolasoep en serveer de soep met wat extra rucola en Parmezaanse kaas.

