

Veldvers Recept

Rucolasoep

Wat veel mensen niet weten is dat je van verschillende slasoorten een heerlijke soep kunt koken. Eén van die soorten is rucola, waarmee je gemakkelijk en snel een lekkere soep kunt maken. Afgewerkt met Parmezaanse kaas smaakt deze overheerlijk!

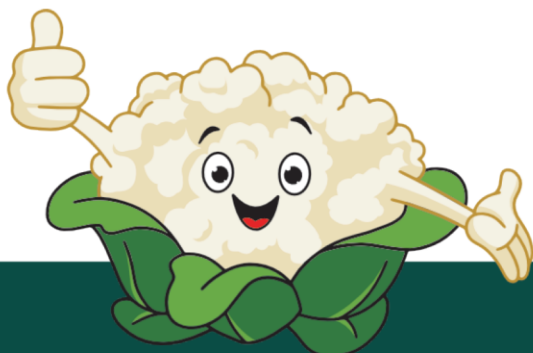
Ovenschotel

- Snipper de ui.
- Verhit de boter in een soeppan en fruit de ui 5 minuten aan.
- Snijd de aardappel in blokjes of gebruik aardappelschijfjes en doe deze ook in de pan. Voeg na 2 minuutjes de bouillon erbij en breng aan de kook.
- Voeg dan de rucola toe (bewaar een beetje voor de garnering) en laat slinken in de soep en kook een paar minuten mee.
- 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.

Ingrediënten (4 pers)

1 eetlepel boter
1ui
750 ml groentebouillon
200 ml room
200 gr aardappelen
150gr rucola
4 eetlepels geraspte
Parmezaanse kaas

Serveren maar!



**Hoe kan je iets met liefde koken,
wat zonder liefde is geproduceerd?**

Loesje