



Mathilde Pelder: "Ik werk mee in Putten bij Jongeren op gezond gewicht en daar kookten kinderen van de BSO laatst deze heeeeerlijke spinaziesoep. Een aanrader en een kind kan de was doen, of nou ja, deze soep doen. Lekker in combinatie met al dat ei."

Spinazie soep van de BSO

Ingrediënten:

Voor 4 personen

- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- Olie om in te bakken
- 2 aardappels
- 300 gr verse spinazie
- 1 groentebouillon tablet (zonder suiker en zonder gist)
- 15 gr basilicum
- 125 ml speltroom of crème fraîche
- 50 gr parmezaanse kaas, (of namaak van edelgistvlokken)
- 500 ml water

Bereiding:

Snipper de ui en hak de teentjes knoflook fijn. Schil de aardappels en snijd ze in blokjes. Snijd Parmezaanse kaas in plakjes.

Bak de ui en knoflook glazig in een (soep)pan. Voeg de spinazie en aardappel toe. Als de spinazie wat geslonken is, voeg je het water en de bouillonblokjes toe. Breng aan de kook en zet dan het vuur laag. Laat 15 minuutjes doorkoken. Voeg dan de basilicumblaadjes toe. Haal de pan van het vuur af en pureer de soep met de staafmixer of in een keukenmachine of blender. Roer de room of crème fraîche erdoor. Schep in 4 kommen en garneer met een paar plakjes kaas.

