

Smalle weegbree soep

Lunchgerecht of voorgerecht, 2 tot 4 personen

1 ui, gesnipperd

2 volle handen smalle weegbreeblad, fijngesneden, vezelige strengen aan de achterkant van het blad verwijderd

400 ml water

1 lepel bouillonpoeder of 1/2 bouillonblokje

25 gram kokosolie of 2 eetlepels olijfolie

evt. 100 ml room voor een volle smaak

zout & peper

Dille, peterselie en brood

Fruit de ui zachtjes in de olie. Voeg smalle weegbree toe en bak kort mee. Vermijd te hard bakken en bruine randen! Voeg water en bouillon toe. Breng aan de kook. Doe er eventueel room, zout en peper naar smaak bij. Je kunt de soep nog pureren met een staafmixer als je van een gladde soep houdt. Besprenkel met dille, peterselie als je de soep serveert en geef er brood bij. Eet smakelijk!

Bron: <http://www.gaiakruiden.nl/index.php/smalle-weegbree>



FOODWALK TUSSEN DEN ANDEL EN WARFFUM

