

Ingrediënten voor 4 personen

1 el olijfolie traditioneel (C1000 Selectie) -1 bakje Zwanenberg zuurkoolspekreepjes a 125 gram
-1 prei, in dunne ringen -250 g zuurkool, fijngesneden -1 tl chilipoeder -1 dl droge witte wijn
-2 kippenbouillontabletten -1 klein bekertje creme fraiche -eventueel
1 1/2 el fijngeknipt bieslook

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Soort_gerecht: Soep
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Zuurkoolsoep

Bereidingswijze

Verwarm de olie in een soeppan en bak de zuurkoolspekreepjes op een halfhoog vuur uit. Voeg de prei, de zuurkool en het chilipoeder toe en bak alles 5 min. op een halfhoog vuur. Voeg 7 dl water, de wijn en de verkruimelde bouillontabletten toe en breng alles aan de kook. Laat de soep op een laag vuur 10 min. koken. Schep de soep in borden en schep er een lepel creme fraiche in. Garneer de soep eventueel met bieslook.