

Ingrediënten voor 4 personen

1 el olijfolie traditioneel, 125g spekreepjes, 1 prei, 250g fijne zuurkool, 1 tl chilipoeder, 1 dl droge witte wijn, 2 kippenbouillontabletten, klein bekertje creme fraiche 1 1/2 el fijngesneden bieslook 7 dl water

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Goedkoop en snel

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

zuurkoolsoep

Vorbereiding

Prei in dunne ringen snijden bieslook fijnsnijden

Bereidingswijze

Verwarm de olie in een soeppan en bak de spekjes uit. voeg de prei, de zuurkool en chilipoeder toe en bak alles 5 min op een halfhoog vuur. voeg 7 dl water, de wijn en de bouillontabletten toe en breng alles aan de kook. laat hierna de soep nog 10 min op een laag vuur koken. schep de soep vervolgens in de borden en schep in ieder bord een lepel creme fraiche. garneren met wat bieslook