

Ingrediënten

3 preien/2 zure appels/2 el
zonnebloemolie/1,2 kg
spinazie(panklaar)/versgemalen
zwarte peper/1/2 tl gemalen
nootmuskaat/zout/1 l
kippenbouillon(visbouillon kan
ook)/200ml
kookroom/2el/citroensap/4
gerookte forefilets

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Afrikaans
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Spinazie-appelsoep met forel

Bijzonder Afrikaans voorgerecht uit boodschappenkrant van de Jumbo

Vorbereiding

Snijd de prei in smalle ringetjes.Schil de appels en snijd deze in blokjes.Verhit de olie in een soeppan en roerbak hierin de preiringetjes 4min.Voeg spinazie en appel toe en roerbak 3 min of tot de spinazie geslonken is.Voeg peper,nootmuskaat en zout toe. Schenk de bouillon erbij en kook zachtjes 10min.

Bereidingswijze

Pureer de soep met een staafmixer of in een keukenmachine.Voeg 150ml kookroom en citroensap toe. Snijd de forefilets in reepjes en leg ze in diepe borden of kommen.Schep de soep erop en verdeel de rest van de room erover