

Ingrediënten voor 6 personen

40 gr boter 2 sjalotjes
(fijngesneden) 2 teentjes knoflook
(fijngesneden) stukje
gemberwortel (geschild en
fijngesneden, ca 3cm) 500 gr
spruitjes (schoongemaakt en
gehalveerd) 1,5 L
groentenbouillon 2,5 dl
kokosmelk of kookroom 1 bosje
bladselderij (fijngesneden)
(versgemalen) peper en zout
gebakken uitjes

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Indonesisch
Smaak: Zacht en romig
Soort_gerecht: Soep
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Fluweelzachte spruitjessoep, ook voor de niet-liefhebber...

Met deze soep al heel wat spruitjes`haters` zover gekregen dat ze het lekker vonden, zelfs nadat ze erachter kwamen dat het soep van spruitjes was die ze ECHT niet wegkregen. Zo zie je maar weer...

Hulpmiddelen

Soeppan, Snijplank, scherp mes, staafmixer of keukenmachine.

Bereidingswijze

Smelt de boter in de pan en fruit hier de sjalotjes, knoflook en gember in aan. Voeg de spruitjes toe en bak ze een minuutje mee. Voeg de bouillon toe en kook het een minuut of 20 tot de spruitjes zacht zijn. Pureer de soep dan in de Keukenmachine of met de staafmixer tot een gladde soep en doe terug in de pan, breng weer aan de kook. Doe de kokosmelk of kookroom en de selderij erbij en laat nog een minuut of 5 zachtjes koken. Breng op smaak met p&z en strooi de uitjes erover. Pan op tafel en Smullen van deze heerlijke soep!

Serveertips

Kotszakje.. nee, grapje. Cassavechips zijn hier lekker bij maar ook geroosterd (stok-)brood.