

Ingrediënten voor 4 personen

Voor de soep : 300 g jonge spinazie 1/2 krop sla 25 g boter 30 g bloem 800 ml bouillon 1/4 dl room versgemalen peper zout nootmuskaat Voor de kaasstengels : +/- 80 g geraspte Herbie 4 plakken bladerdeeg van 10x10 cm 2 el maanzaad 2 el komijnzaad 1 ei

**Tijd:** 30-60 min.

**Keuken:** Belgisch

**Soort\_gerecht:** Soep

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Ja



## Spinazie/slasoep met kruidige kaasstengels

Heerlijke spinazie/slasoep met huisgemaakte kaasstengels , TOP !

### Hulpmiddelen

Bakpapier

### Bereidingswijze

Voor de soep : -Roerbak de gewassen spinazie en de fijngesneden sla in enkele minuten gaar. -Smelt de boter en meng de bloem er met een klopper door tot alle klontjes zijn opgelost. -Voeg al roerend de bouillon toe en daarna ook de spinazie/sla. Mix het geheel en roer er voorzichtig de room door en breng die op smaak met peper, zout en nootmuskaat. -Serveer er kruidige kaasstengels bij! Voor de kaasstengels : -Verwarm de oven voor op 180°C. -Laat de bladerdeegplakjes ontdooien, bekleed een bakplaat met bakpapier en leg hier de ontdooide plakjes bladerdeeg op. -Snij elk plakje in 8 reepjes. Draai elk reepje aan de 2 uiteinden in tegenovergestelde richting. Je verkrijgt nu een gedraaide vorm. -Bestrijk met het geklutst ei en strooi er de kaas en de eventuele zadjes op. - Bak af in de oven gedurende +/- 20 min.