

Ingrediënten

Spruiten, 1 grote aardappel, bouillonblokken, wat gehakt, 1 appel, doosje kruidenkaas, scheutje jus d'orange.

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zacht en romig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

spruitensoep

Tot nu toe vond iedereen het zo lekker dat ze het recept gelijk vroegen, dus dan zet ik het ook maar op Smul, toch?

Hulpmiddelen

Pan en koekenpan. Staafmixer.

Vorbereiding

Spruiten schoonmaken en als ze groot zijn halveren. Aardappel schillen en in blokken snijden, appel schillen en in heel kleine stukjes snijden. Gehakt met wat kruiden naar smaak, beetje jus d'orange en stukjes appel rul bakken en even laten staan.

Bereidingswijze

Spruitjes en aardappel opzetten met water zodat ze net goed onder staan, bouillonblokken erbij doen en aan de kook brengen. Alles gaar laten worden en nu met staafmixer helemaal glad slaan. Kruidenkaas erdoor kloppen en op het laatst het gehakt erdoor roeren.

Serveertips

Kan een paar hele spruiten achterhouden voor garnering.