



Spinaziesoep met erwten, prei en radijs



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 klontje boter
1 ui (fijngesneden)
1 stengel prei (in dunne ringen gesneden)
1 aardappel (geschild en in blokjes)
1 l groentenbouillon
1 blaadje laurier
200 gram verse spinazie
200 gram diepvrieserwten
1 handvol radijzen (in plakjes)
1 bakje luzernescheutjes
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Smelt de boter in een kookpot. Fruit de ui glazig. Voeg 2/3 van de preiringen toe en bak ze mee aan. Voeg de aardappelblokjes toe en overgiet met de groentebouillon. Voeg het laurierblad toe en laat 20 minuten koken. Verwijder het laurierblad. Voeg de spinazie en de erwten toe. Breng opnieuw aan de kook en haal na 1 minuut koken van het vuur.
- 2.** Mix de soep en breng ze op smaak met peper en zout.
- 3.** Serveer met plakjes radijs, de rest van de preiringen en luzernescheuten.