

SOEP VAN GROENE KOOL MET SCAMPI'S EN SPEK

Benodigheden (6 personen)

- 1 kleine groene kool
- 18 scampi's
- 18 dunne plakjes gerookt spek
- 2 uien
- 2 aardappelen
- 3 teentjes knoflook
- room
- peper
- kippenbouillonblokjes
- olijfolie

Bereidingswijze

- koolbladeren wassen de helft grof snijden, de andere helft in fijne reepjes
- de uien in ringen snijden en aardappelen in blokjes, look grof hakken
- doe wat olijfolie in een kookpot en laat de ui en knoflook zachtjes fruiten
- voeg de grof gesneden kool en de aardappelen toe, goed mengen
- giet er 1,5 l water en de bouillonblokjes bij
- laat alles gaar worden
- pel intussen de scampi's en rol ze in de plakjes spek
- de soep mixen
- de fijngesneden reepjes groene kool toevoegen en deze ook laten gaar worden
- de soep afwerken met wat room en op smaak brengen met peper en eventueel zout
- juist voor het opdienen de scampi's kort bakken in een braadpan

De soep in de borden scheppen en de scampi's er bij voegen, onmiddellijk opdienen

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

