Romige spitskoolsoep met knapperige spekjes en mosterd (Koen)

INGREDIENTEN 4 personen

1 eetlepel olijfolie

100 gram reepjes mager gerookt spek

1 middelgrote ui (gesnipperd)

2 teentjes knoflook (gesnipperd)

1 dunne prei (gewassen en in kleine stukjes gesneden)

500 gram spitskool (fijngesneden)

1 liter kippenbouillon (van tablet)

125 ml slagroom

1 eetlepel pittige mosterd

vers gemalen zwarte peper

(vers geraspte nootmuskaat)

(paar druppels tabasco)

1/2 theelepel cayennepeper

Bereidingswijze

Verhit de olie in de pan. Bak hierin de spekreepjes bruin en knapperig. Haal ze uit de pan.

Bak in het overgebleven vet de ui- en knoflooksnippers glazig.

Voeg de gesneden spitskool en de preisnippers eraan toe en bak even mee.

Voeg de kippenbouillon toe en breng de soep aan de kook.

Laat de soep plm. 15 minuten zachtjes koken tot de spitskool zacht is.

Pureer de soep met de staafmixer.

Voeg de room en de mosterd toe aan de soep. Roer goed door.

Maak de soep op smaak met peper, nootmuskaat, tabasco en cayennepeper.

Doe de spekjes in de pan en roer de soep goed door.

En dan...eet smakelijk!