



# knolseldersoep met spek



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

2 stengels wit van prei  
1/2 knolselder (geschild)  
1 klontje boter  
1 teentje knoflook (fijngesneden)  
1 1/2 l runderbouillon  
2 blaadjes laurier  
2 takjes tijm  
peper en zout  
1 scheut room  
10 plakjes dun ontbijtspek

## Bereidingswijze

- 1.** Snij de prei en de knolselder fijn.
- 2.** Smelt een klont boter in een diepe pan en voeg de groenten toe. Roer goed om en laat 10 minuten garen.
- 3.** Voeg de knoflook toe en roer opnieuw.
- 4.** Overgiet met de runderbouillon en voeg de laurier en tijm toe. Breng op smaak met peper en zout. Breng aan de kook en laat 30 minuten pruttelen. Verwijder dan de laurier en tijm. Mix de soep glad.
- 5.** Voeg de room toe en roer goed.
- 6.** Bak intussen het ontbijtspek krokant in een pan zonder vetstof. Dep droog en serveer bij de soep.