



Spinaziesoep met munt & bruschetta met ricotta



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 prei (wit)
1 klontje boter
2 aardappelen
1 l verse kippenbouillon
200 gram spinazie
peper en zout
verse munt (enkele takjes)
1 stokbrood
olijfolie
200 gram ricottakaas
2 lente-uitjes
1 citroen

Bereidingswijze

- 1.** Snij de prei in dunne ringen en stoof ze aan in boter.
- 2.** Schil de aardappels en snij in blokjes. Voeg ze toe aan de prei. Overgiet met de kippenbouillon en breng aan de kook.
- 3.** Laat 30 minuten pruttelen en voeg dan de spinazie toe. Roer tot de blaadjes zijn geslonken en haal dan van het vuur.
- 4.** Mix de soep glad en breng op smaak met peper en zout.
- 5.** Verdeel over kommetjes en werk af met muntblaadjes.
- 6.** Snij het stokbrood in sneetjes en besprenkel ze met olijfolie.
- 7.** Zet onder de gril tot het brood goudbruin geroosterd is.



- 8.** Besmeer met een laagje ricotta en breng op smaak met peper en zout.
- 9.** Werk af met fijngesneden lente-uitjes en fijngeraspte citroenschil.
- 10.** Serveer bij de soep.