

Rucolasoep

* 4 personen

* 0-15 minuten
* voorgerecht

Ingrediënten

* 1 ui
* 1 grote aardappel
* peper
* ½ theelepel komijnzaad
* 1 eetlepel vloeibare margarine
* ½ groentebouillontablet met minder zout
* 150 gram rucola
* 100 ml halfvolle melk
* 50 gram zachte geitenkaas

Bereiding

1. Pel de ui en snijd hem klein.
2. Schil de aardappel en snijd hem in blokjes.
3. Fruit de ui met wat peper en het komijnzaad in de margarine zacht.
4. Voeg de blokjes aardappel toe met 500 ml water en het stuk bouillontablet. Kook de aardappel in 5 minuten gaar. Was de rucola en houd een plukje over voor garnering.
5. Doe de rucola in de pan en pureer de massa met een staafmixer fijn.
6. Breng de soep tegen de kook aan en verdun met de melk.
7. Verdeel de soep over 4 borden en garneer met de achtergehouden rucola en wat verkruimelde geitenkaas