



Spinaziesoep met gepocheerd eitje

Een diepgroene spinaziesoep, licht en vol smaak, afgewerkt met een zacht gepocheerd eitje. Eiwitrijk, verzadigend en klaar in minder dan 35 minuten.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	4	Soep

Ingrediënten

400 gr verse spinazie
1 middelgrote aardappel (ca. 150 gr)
1 ui
1 teentje knoflook
1 el olijfolie
800 ml groentebouillon
4 verse eieren
1 mespuntje nootmuskaat
zout en versgemalen zwarte peper

1 el witte wijnazijn (voor het pocheren)

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappel en snijd hem in kleine blokjes. Pel en snipper de ui fijn. Pers of hak het teentje knoflook fijn.
- 2.** Verhit de olijfolie op middelhoog vuur in een ruime kookpot. Stoof de ui en knoflook gedurende 3 minuten aan tot ze glazig zijn, zonder te kleuren.
- 3.** Voeg de aardappelblokjes toe en roer even om. Giet de groentebouillon erbij en breng aan de kook. Laat 12 minuten zachtjes koken tot de aardappel gaar is.
- 4.** Voeg de verse spinazie toe en laat 2 minuten meekoken tot ze volledig geslonken is.
- 5.** Neem de pot van het vuur en mix de soep glad met een staafmixer. Kruid met nootmuskaat, zout en peper. Houd warm op een laag vuur.
- 6.** Breng een brede kookpot met ruim water en de witte wijnazijn tegen de kook aan (ca. 90 graden, niet volop kokend). Maak een draaikolk in het water, breek een ei in een klein kommetje en laat het voorzichtig in het midden van de draaikolk glijden. Pocheer 3 minuten voor een vloeibare dooier. Herhaal met de overige eieren, of pocheer ze gelijktijdig in een voldoende brede pot.
- 7.** Schep de soep in diepe borden of kommen. Leg in elk bord een gepocheerd eitje en serveer meteen.

Tip

Wil je de eieren op voorhand pocheren? Pocheer ze dan 2 minuten, leg ze in koud water en bewaar ze zo in de koelkast. Warm ze vlak voor het serveren 30 seconden op in heet water.

Lekker met

Een snede geroosterd volkorenbrood past hier goed bij.

Dranktip

Een lichte, droge witte wijn zoals een Pinot Blanc sluit mooi aan bij de groene, frisse smaken van de soep.