|  |  |
| --- | --- |
| **Savooikoolsoep**   * 500 gram savooikool * 250 gr prei * 1 aardappel * 2 uien * 2,5L groentebouillon of kippenbouillon * 2 tl kerriepoeder * boter of olijfolie * laatste logo.jpg1 laurierblaadje   Schil de uien en de aardappel en was de prei en de savooikool. Snij dit allemaal in stukken.  Verhit de boter of de olijfolie en stoof de ui. Voeg het laurierblad en 2tl kerriepoeder toe, laat dit 1min. stoven. Doe er dan de prei bij en even later de savooikool en roer alles goed door elkaar en laat dit ± 2min. stoven.  Doe er de bouillon en de aardappelstukjes bij en laten koken.  Als de groenten gaar zijn, verwijder het laurierblad en mix de soep.  Je kunt de soep garneren met gebakken spekjes  Smakelijk! | **Savooikoolsoep**   * 500 gram savooikool * 250 gr prei * 1 aardappel * 2 uien * 2,5L groentebouillon of kippenbouillon * 2 tl kerriepoeder * boter of olijfolie * laatste logo.jpg1 laurierblaadje   Schil de uien en de aardappel en was de prei en de savooikool. Snij dit allemaal in stukken.  Verhit de boter of de olijfolie en stoof de ui. Voeg het laurierblad en 2tl kerriepoeder toe, laat dit 1min. stoven. Doe er dan de prei bij en even later de savooikool en roer alles goed door elkaar en laat dit ± 2min. stoven.  Doe er de bouillon en de aardappelstukjes bij en laten koken.  Als de groenten gaar zijn, verwijder het laurierblad en mix de soep.  Je kunt de soep garneren met gebakken spekjes  Smakelijk! |