

Spaanse soep met spinazie

Ingrediënten voor 4 personen

1 ui, 3 el olijfolie, 3 tenen knoflook, 1 tl. rozemarijn- naaldjes, 1 blaadje laurier, 4 tomaten, 1-2 tl. paprikapoeder, 6-7 dl. kippenbouillon, 1 blik kikkererwten van 400 gr uitgelekt, 1 klein blikje mais, 200 gr. grote spinaziebladeren, zout en peper.

Vorbereiding

Ui fijn snipperen, knoflook uitpersen, tomaten ontvellen en fijn snijden, kikkererwten uitlekken, mais uit laten lekken.

Bereidingswijze

Olie verwarmen en bak de ui ca. 5 minuten, voeg de knoflook, rozemarijn, laurier, tomaten en paprikapoeder toe en bak alles 5-6 min. op zacht vuur.

Voeg de bouillon, kikkererwten en mais toe en laat de soep nog 10 minuten zachtjes koken.

Dompel de spinaziebladeren 30 sec. in kokend water, laat ze uitlekken en roer ze door de soep.

Breng op smaak met zout en peper.

Serveertips: Lekker met stokbrood.

Wijnadvies: Monteabellon roble, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort