



Spinazie muntsoep van Vellah Bogle's moeder

Via een oproep op facebook bij 'Vogelburen' kregen we uit de Vogelbuurt behoorlijk wat recepten. We zochten vooral een recept met 'blaadjes', groente die vroeg in het seizoen te oogsten is en spinazie is dan perfect. Van origine is de soep Turks, we hebben het aangepast naar wat er buiten kan groeien in Nederland en eind mei te oogsten is. Genoeg voor vier personen.

Uit de tuin: stengelui/bosui, knoflook, spinazie, munt, brandnetel, peterselie (bosje), lentebloemetjes
Zelf nodig: olijfolie, water, zout, bouillonblokje, scheutje room (room hoeft niet)

4-5 lepels olijfolie (of andere bakolie) : in een soeppan

3-4 bosuien of stengeluien: wit/hardere deel in ringetjes bakken,
dunnere groen apart houden en alvast fijn snipperen,

1 teen knoflook: als uitje voldoende bruin is erbij fruiten,

400 gram verse spinazie: wassen en grof hakken, roerbakken in ui/knoflookmengsel
met aanhangend water.

1 klein bosje munt, alleen de blaadjes: Als de spinazie geslonken is erbij, roerbakken,

1 klein bosje brandnetel: Fijn knippen (keukenhandschoenen aan) en mee roerbakken.

Als alles zacht is:

Groentebouillon of ander bouillonblokje erbij en 0,5 liter water

Eventueel scheutje witte wijn (restje dat je toch nog had staan)

Van het vuur: in de blender of met de staafmixer pureren

Te weinig/te dik? Meer water toevoegen en weer aan de kook brengen

Peper en zout naar smaak

Sommige mensen vinden wat nootmuskaat en/of room en/of wat citroen erin lekker

Opdienen met

peterselie, grof gehakt en ringetjes groen van de uitjes

een eetbaar lentebloemetje, zoals koolzaad, madeliefje of hondsdrif

Lekker met vers Turks brood en gepocheerd of zacht gekookt eitje