



## Spinaziesoep met een gepocheerd eitje

*Een diepgroene spinaziesoep, licht en vol ijzer, afgewerkt met een zacht gepocheerd eitje. Eiwitrijk en verzadigend.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>20'</b>	<b>4</b>	<b>Soep</b>

### Ingrediënten

- 400 gr verse spinazie
- 1 aardappel
- 1 ui
- 1 teentje look
- 1 el olijfolie
- 8 dl groentebouillon
- 4 eieren
- 1 mespunt nootmuskaat
- zout en peper

1 scheutje azijn (voor het pocheren)

## Bereidingswijze

---

1. Snij ui en aardappel in blokjes en pers de look. Stoof ui en look 3 minuten in de olijfolie.
  2. Voeg de aardappel toe, giet de bouillon erbij en laat 12 minuten koken.
  3. Voeg de spinazie toe en laat 2 minuten meekoken tot ze slinkt.
  4. Mix de soep glad en kruid met nootmuskaat, zout en peper. Houd warm.
  5. Breng een pot water met een scheutje azijn tegen de kook aan en pocheer de eieren één voor één 3 minuten.
  6. Verdeel de soep over de kommen en leg in elke kom een gepocheerd eitje.
- 

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)