

## Rooise spitskoolsoep

We kennen al een boel mogelijkheden om te variëren met (h)eerlijke spitskool. Wat te denken van het stamppotje, de salades of als wokgroente. Maar vandaag is de spitskoolsoep aan de beurt.



1 eetlepel olijfolie  
1 theelepel kerriepoeder  
1 ui, gesnipperd  
1 spitskool, stronkaanzet en buitenste bladeren verwijderen en in fijne reepjes snijden.  
800 ml. groentebouillon  
200 ml. kokosmelk (blikje)  
klein handje peterselie, fijngesneden

Verwarm de olie in een pan en bak de kerrie al roerend tot het gaat geuren.  
Voeg de ui toe en bak al omscheppend glazig in ca. 1 minuut.

Roer de spitskool erdoor en bak ca. 1 minuut op hoog vuur mee.

Blus af met de bouillon en de kokosmelk, breng aan de kook en laat op laag vuur 2 minuten zachtjes doorkoken.

Roer er vlak voor serveren de peterselie door.

Lekker happen!!