

Menue Tasty Australia

Colcannon Soup 12 porties

Ingredients

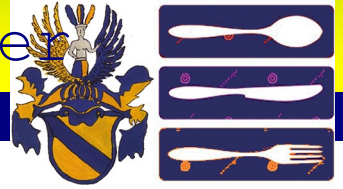
❖ 10	plakken	spek
❖ 130	gram	uien
❖ 550	gram	prei
❖ 680	gram	witte kool
❖ 6-7	stuks	knoflook tenen
❖ 6-7	eetlepels	bloem
❖ 700	gram	aardappel
❖ 14 ½	cups	groentenbouillion
❖ 1 ½	cups	keukenroom
❖	pezo	

MeP

- spek in fijne reepjes
- Uien in halve ringen
- Prei in halve ringen
- Kool in grove blokken van ca 4x4
- Knoflook crushen en schillen
- Aardappel schillen en in blokken van 2x2

Bereiding: 15min kooktijd: 30 mi

1. Olijfolie met boter combineren na smaak
2. Spekstrepjes in de pan op medium hitte ca 5 min tot ze krokant zijn
3. Spekreepjes eruit en op keukenrol uitlekken



4. Uien, prei en kool en onder regelmatig roeren laten garen tot ze al dente zijn
5. Voeg de knoflook toe en laat 30 sec. Meegaren
6. Voeg de bloem erin en laat 1 minuut onder roeren meegaren
7. Voeg de groentenbouillion en de aardappelen toe en laat opkoken
8. Reduceer hitte op medium-low en laat het simmeren voor ca 15 min
9. Wanneer aardappelen gaar zijn, vuur uit
10. Op smaak brengen met pezo en