



## Spinaziesoep met tartaar van ei

### Ingrediënten

900 gram verse spinazie (koken in 600 ml water)  
4 hardgekookte eieren in stukjes gehakt  
Gerookt ontbijtspek, in miniblokjes  
2 tomaten zonder zaadlijsten, in miniblokjes  
60 gram boter  
40 gram bloem  
1,5 liter kippenbouillon  
4 dl room

Bereidingstijd 20 minuten

### Bereidingswijze

Smelt de boter en roer er de bloem doorheen. Laat even bakken en roer er beetje bij beetje de bouillon doorheen. Stop de gekookte spinazie in een blender en voeg de spinazie daarna met de room toe en breng al roerend aan de kook. Voeg zout en peper naar smaak toe.  
Bak ondertussen de spekblokjes en meng deze met de ei en tomaat.

### Serveren

Maak m.b.v. een garneerring -ter grootte van een klein blikje tomatenpuree- in elk bord een tartaartje van het ei-spek-tomaatmengsel.  
Giet er aan tafel de warme soep omheen.

