

# Spinaziesoep met roomkaas en ei

- Voor 4 personen
- Bereidingstijd plm. 30 minuten

## Nodig:

- 500 gram verse spinazie
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 ui, fijngesnipperd
- 1 teentje knoflook, geperst
- 1 eetlepel gedroogde majoraan of oregano
- 3 eetlepels bloem
- 1/2 liter kippenbouillon
- 100 gram roomkaas
- 6 hard gekookte eieren, gepeld

## Bereiden:

- Kook de spinazie in een beetje water 4 minuten totdat de groente slinkt.
- Pureer de groente met de staafmixer.
- Verhit de olie en fruit hierin de uisnippers, knoflook en majoraan op laag vuur, zodat de uisnippers glazig worden.
- Strooi de bloem erover en roer om.
- Voeg 1 deciliter bouillon toe en breng het geheel al roerende aan de kook.
- Voeg de rest van de bouillon toe en kook de soep zachtjes 5 minuten door.
- Roer de spinaziepuree erbij en breng de soep aan de kook.  
Voeg eventueel nog wat water toe als de soep te dik is.
- Laat de roomkaas in de soep smelten.
- Halveer de eieren in de lengte.
- Verdeel de soep over 4 diepe borden en leg in elk bord 3 halve eieren.