

Soep van voorjaarsgroenten met artisjokkenbruschetta

Voor 4 personen

1 grote aardappel, in blokjes
9 dl groentebouillon
2 bosjes bosui, in ringetjes
200 g spinazie, grof gesnipperd
200 g rucola, grof gesneden
2 dl witte wijn
1 ¼ dl slagroom, plus extra voor erbij (naar keuze)
zout en vers gemalen zwarte peper
fijngesnipperde spinazie om te bestrooien

Doe de blokjes aardappel en de bouillon in een grote pan en breng aan de kook. Draai het vuur laag, zet een deksel op de pan en laat de soep circa 5 minuten koken tot de aardappelen gaar zijn. Voef de bosui, spinazie en rucola toe. Laat de soep in de gesloten pan 2 tot 3 minuten koken tot de groente zijn geslonken.

Pureer de soep in een foodprocessor of een blender glad. Doe de soep weer in de pan, voeg wijn en slagroom toe en breng het tot tegen de kook aan. Breng de soep op smaak met zout en peper en schep hem in diepe borden of kommen. Besprenkel ze met wat room en garneer met de fijn gesneden spinazie.

Rooster 8 sneetjes baguette aan beide kanten goudbruin, besmeer ze met een beetje pesto en leg er een geroosterd artisjokbodem (uit een pot) op.