**Spruitjessoep met spekjes**

spruitjes
spekjes
brood
[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

ui
knoflook
peper & zout
nootmuskaat
olijfolie

Doe gekuiste spruitjes, gesneden ui, een paar teentjes knoflook in een soepketel. Vul de pot aan met [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm). Je kan ook alles gewoon in de soepmachine doen. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Hou een paar blaadjes van de spruitjes apart. Laat 30 minuten koken.

Bak de spekjes. Snijd een boterham in kleine croutons en bak die in wat olijfolie.

**In het bord**: een spiegel soep met daarop de spekjes, croutons en afgewerkt met wat spruitenblaadjes.

**Een feestelijke variant**: schep in het bord een spiegel soep. Spuit daarop met een pipet een spiraal halfvaste room. Strooi in het midden van het bord in de oven gedroogde en verbrokkelde spekjes.