



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 2 eetlepels olijfolie
- 250 gram spekblokjes
- 1 ui (fijngesnipperd)
- 1 laurierblaadje
- 1 takje tijm of 1 theelepel gedroogde
- 1 blik gepelde tomaten (400 gram)
- 2 blikken linzen (400 gram) uitgelekt
- 750 ml. kippenbouillon
- 400 gram verse spinazie
- 100 ml Griekse yoghurt
- handje verse peterselie, fijngehakt.

Bereiding

Verhit de olijfolie in een soeppan en bak de spekblokjes knapperig. Voeg de ui, laurier, tijm, tomaten, linzen en bouillon toe en laat ca. 5 minuten pruttelen. Breng op smaak met zout en peper. Laat de spinazie slinken in de hete soep. Serveer de soep met een flinke schep Griekse yoghurt erin en bestrooi met de peterselie.

Bron: Boodschappen 1/2017