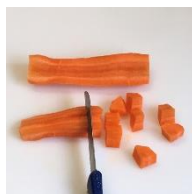


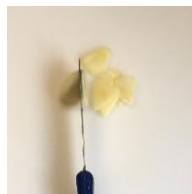
# Wortelsoep met spekjes en geitenkaas

## Wat heb je nodig

500 gram wortelen  
750 ml water  
1 ui  
1 teentje knoflook  
150 gram spekreepjes  
1 eetlepel olie  
1 bouillontablet  
125 gram zachte geitenkaas



Snijd de uiteinden van de wortelen.  
Schil de wortelen met een dunschiller.  
Snijd de wortelen in stukjes.



Pel de ui en snijd hem doormidden.  
Snijd beide helften in kleine stukjes.  
Pel de knoflook en snijd hem in kleine stukjes.



Doe de olie in een pan en zet de pan op de kookplaat.  
Zet de kookplaat op de middelste stand.  
Als de olie uitloopt, is de olie warm.  
Doe de ui in de pan en bak al omscheppend 3 minuten.



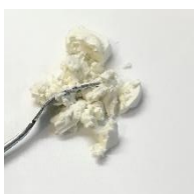
Doe de wortel bij de ui in de pan.  
Bak het al omscheppend 5 minuten.  
Schenk het water in de pan.  
Zet de kookplaat op de hoogste stand.



Verkruimel een bouillontablet en doe die erbij.  
Doe het deksel op de pan en breng het aan de kook.  
Zet dan de kookplaat op de laagste stand.  
Laat het 30 minuten zachtjes koken.



Zet een koekenpan op de kookplaat, op de laagste stand.  
Doe de spekreepjes in de pan en bak ze 25 minuten.  
Schep ze af en toe om.  
Laat de spekreepjes uitlekken op keukenpapier.



Verkruimel de geitenkaas met een vork.  
Pureer de soep met een staafmixer 2 minuten.  
Schep de soep in soepkommen.  
Garneer met de spekjes en de geitenkaas.