

Ingrediënten

- Stuk gerookt spek (200 gram of zo)
- 6 grote uien
- 1 eetlepel reuzel
- Peper en zout
- ½ kilo aardappels
- ½ liter melk



Recept

Maak de uien schoon en snij ze in plakjes. Smelt de reuzel in een soeppan en bak hierin de uien mooi bruin. Strooi er versgemalen peper en zout over.

Schil de aardappels en snij ze in blokjes. Voeg die bij de uien en giet er zoveel water over dat ze net onderstaan. Leg het stukje spek erop. Kook alles zeker een ruim uur. Vis dan de spek eruit en wrijf de prut door een zeef.

Voeg er de melk bij. Snij de spek in kleine stukjes en voeg die er ook bij.

Nog wat vers gemalen peper smaakt er goed over.



Bron

**NEDERLANDS
DIS**

Traditie maakt eten nog leuker

<http://www.nederlands-dis.nl/soep/carnaval-gerechten-bij-onze-zuiderburen-in-vlaanderen/>

Info Martine Lycke 09/02/2016

7 uien gebruikt, want wat zijn grote uien
Smaakte dus meer naar aardappelsoep dan ui !!
Nog bouillon aan toegevoegd

Fotos

