

# Spruitensoep met hamtosti's

Datum: 08-03-2010  
Type gerecht: Tussengerecht  
Samengesteld door: Frank Theeuwen  
Aantal personen: 8



## Ingrediënten:

### **Soep:**

- 3 eetl. fijngehakte verse peterselie
- 4 teentjes grof gehakte knoflook
- 400 ml crème fraîche
- 1 kg schoongemaakte en gehalveerde spruitjes
- peper
- zout

### **Tosti's:**

- 4 sneetjes wit casinobrood
- 4 plakken achterham
- 3 l groentebouillon (van 6 tabletten)
- 1 kuipje 20+ smeerkaas magere ham á 100 gram (slankie)

## Bereidingswijze:

### **Soep:**

Breng de spruiten en de knoflook met de bouillon aan de kook en kook ze in 10 minuten gaar. Neem de pan van het vuur en pureer de soep met de staafmixer. Breng de soep op smaak met peper en zout. Roer de crème fraîche door de soep en houd op laag vuur warm maar laat de soep niet meer koken.

### **Tosti's:**

Bestrijk 4 sneetjes brood met de smeerkaas en beleg ze met de ham. Dek de sneetjes af met de rest van het brood en bak er in een tosti apparaat of contactgrill tosti's van.

Schep de soep in 8 kommen en strooi de peterselie erover. Snijd de tosti's schuin middendoor. Serveer een halve tosti bij de soep.