

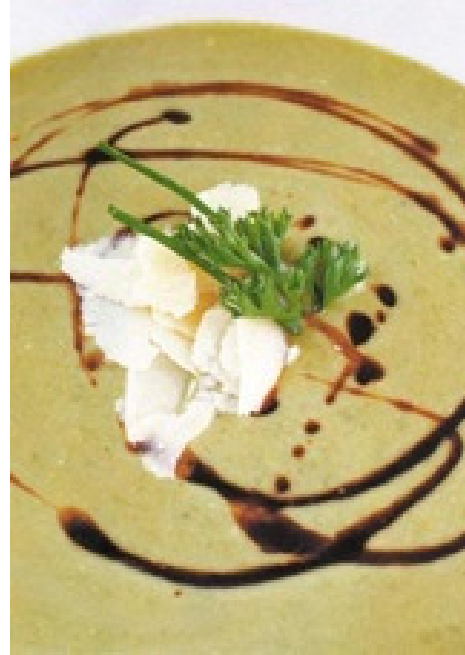
## Spinaziesoep met Parmigiano

### Benodigheden:

- 1 kg spinazie,
- 4 aardappels,
- 125ml koksroom,
- 160gr Parmigiano Reggiano,
- een halve ui,
- 15gr roomboter,
- Aceto Balsamico Tradizionale di Modena,
- water,
- zout

### Bereiding:

1. Snij de ui fijn julienne, fruit deze zachtjes in de roomboter.
2. Was de spinazie en laat goed uitlekken, voeg de spinazie toe aan de glazig geworden uien.
3. Doe daarbij ook de rauwe aardappels in dunne plakjes gesneden, wat zout en als laatste de versgeraspte Parmigiano Reggiano.
4. Laat enkele minuten pruttelen en voeg dan kraanwater toe, net zoveel tot alle ingrediënten onder water verdwijnen. Laat alles 15 minuten koken.
5. Mix nu alles fijn met een staafmixer en voeg er daarna de koksroom aan toe.
6. Serveer de soep met flinters Parmigiano Reggiano (die maak je met een gewone Hollandse kaasschaaf snijdend langs een hoek van de Parmigiano) en met enkele druppels Balsamico.



Eet smakelijk !

**Tip: Gevacumeerd** kun je de Parmigiano Reggiano zeker wel een half jaar **invriezen**. Ook geraspt in een goed afgesloten bewaarbakje is de kaas in de vriezer houdbaar. Zo heb je altijd geraspte Parmigiano bij de hand, al is de kaas vers natuurlijk het lekkerst.

Bron: [www.red-een-kaas.nl](http://www.red-een-kaas.nl)