**Biersoep**

een klont boter

ui

groene kool

raapjes

preien

selder

wortelen

aardappelen

[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

Faro (lambic)

kruidentuiltje

gerookt spek

eieren

room

peterselie

Stoof de grof gesneden ui, groene kool, raapjes, prei, selder en wortelen in boter. Overgiet met [kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) en een fles lambiek bier. Voeg nog een kruidentuiltje en een in grove stukken gesneden aardappel toe.

Kook de soep op laag vuur en onafgedekt, tot de groenten gaar zijn. Verwijder het kruidentuiltje en zet de handmixer in de soep. Voeg een liaison toe van eigelen opgeklopt met room.

Voeg krokant gebakken spekjes toe, net voor het opdienen. Werk af in het bord met croutons en gehakte peterselie.