**Česnečka - Tsjechische knoflooksoep**

uien
knoflook
olijfolie
marjolein
peper en zout

boter
peterselie
lente-uitjes

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

Maak om te beginnen een stevige [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm).

Laat deze heldere bouillon tot 2/3 van het oorspronkelijke volume inkoken om de smaak te accentueren. Houd de soep warm.

Snipper een tweetal uien en fruit ze samen met een volledige bol gepelde en geperste knoflookteentjes in een beetje olijfolie tot de ui net begint te kleuren. Doe deze bereiding bij de kippenbouillon en roer goed om.

Laat even goed doorkoken en verminder dan het vuur. Kruid de soep naar smaak bij met peper, zout en marjolein.

Houd de soep warm op laag vuur tot gebruik. Werk ze voor het opdienen af met gehakte peterselie en het groen van gesneden lente-uitjes.

Je kan naast de soep, op tafel potjes zetten met geraspte kaas, krokant gebakken spekjes en croutons.