**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.