MAISON PRIMAGO

BOERENKOOLSOEP

Ingrediënten (6 personen)

- 1 el olie
- 1 gesnipperde ui
- 300 gram fijngesneden en gewassen boerenkool
- 150 gram fijngesneden en gewassen spitskool
- 3 lente uitjes of 1 prei
- 1 rode paprika
- 1 pot witte bonen in tomaten saus (circa 350 gram*)*
- 4 tomaten of 1 blik gepelde tomaten (400 gram)
- 1 tl. cayennepeper
- 1,5 liter bouillon van 2 à 3 groentebouillon blokjes

Deze soep is zonder vlees. Liever wel vlees? Voeg dan 200 gram soepvlees of een rookworst toe. Met soepvlees moet je deze soep wel minimaal 30 minuten in de bouillon laten trekken voordat je de groenten er bij doet.

Bereiding:

1. Olie in soeppan en gesnipperde ui glazig fruiten.
2. Gesneden groenten toevoegen en kort wokken.
3. Gepelde tomaten en pot witte bonen in tomaten saus toevoegen.
4. Bouillon van gewenst aantal bouillon blokjes toevoegen.
5. Niet te lang laten pruttelen zodat groenten nog een lekkere ‘bite’ hebben

Tip:

Ideale wintersoep om porties van in te vriezen.