



Soepen

voor ± 2-3 personen



GROENTESOEP MET SPERZIEBONEN, KOOLRABI EN WORTEL

250 gr biologische sperziebonen

handje verse biologische peterselie

100 gr biologische doperwten

1 eetlepel biologische olijfolie

1/2 biologische koolrabi

1,5 biologisch groentebouillonblokjes

1 biologische wortels

vers gemalen peper en zout

1 biologische lente-ui

BEREIDING

Maak de koolrabi schoon, halveer deze en snij in blokjes. Doe de blokjes in een vergiet. Rasp vervolgens de wortel schoon, verwijder de onderkant en snij deze in plakjes. Verwijder dan de worteltjes van de lente-ui en snij ook deze in plakjes. Doe beide bij de koolrabi. Maak dan de sperziebonen schoon en doe ook deze bij de koolrabi. Spoel de groenten onder stromend water schoon en doe het daarna in een soeppan. Voeg daar 750 ml water bij en breng dit aan de kook. Voeg het 1,5 bouillonblokjes toe zodra het water kookt en zet dan de warmtebron laag. Laat de soep 15 minuten zachtjes doorkoken en snij ondertussen de peterselie grof. Voeg na de 15 minuten de peterselie en de olijfolie toe, roer door elkaar en laat de soep nog 5 minuten staan. Maak de soep indien gewenst op smaak met wat vers gemalen peper en zout.