

Recept!

Groene koolsoep met bonen

Ingrediënten

150 gram witte bonen in tomatensaus
olijfolie
2 rode uien, gesnipperd
2 teentjes knoflook, geperst
kwart knolselderij
Halve groene kool
200 gram spekjes
1 eetlepel gedroogde tijm
1 klein blikje tomatenpuree
1,5 liter kippenbouillon (2 tabletten)

Bereiding

Fruit de ui en knoflook zachtjes en geurig in de olijfolie
Knolselderij en kool zachtjes meebakken
Spekjes en kruiden en tomatenpuree meebakken
Bouillon erbij gieten
30 minuten zachtjes koken
Bonen toevoegen

Een heerlijk soepje die de volgende dag haast nog lekkerder smaakt!

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Deze soep werd gemaakt door Anneletty tijdens de warme winterbrunch
Januari 2018 Biologische boerderijwinkel
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische
Boerderijwinkel