

Ingrediënten voor 4 personen

500gr. rundvlees / 2  
laurierblaadjes / peper&zout naar  
smaak / 1 winterpeen /  
250gr.wittekool / 2 dikke  
aardappels / 1 koolrabi / 30gr.  
boter / 3 tomaten / 4 eetl. fijn  
gehakte peterselie.

**Tijd:** > 1 uur

**Keuken:** Multi-cultureel

**Smaak:** Hartig

**Soort\_gerecht:** Soep

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Witte koolsoep

Heerlijk soep voor op een koude winterdag.

### Hulpmiddelen

Groet pan

### Vorbereiding

Schil de aardappels en koolrabi en snij ze in blokjes Maak de ui schoon en snipper ze Maak de wortel schoon en snij in plakjes

### Bereidingswijze

Snijd het vlees in flinke dobbelstenen en breng het met de laurierblaadjes ,1 1/2l. water peper zout aan de kook. Schep het schuim er met een schuimspaan vanaf en laat het vlees 1 1/2 uur op een laag vuur trekken. Fruit in tussen de ui en wortel op een laag vuur als het vlees gaar is voeg dan de fijngesneden kool toe als het weer kookt doe je de rest erbij (niet de tomaten en peterselie) laat het geheel nog zo'n 20min. koken niet het vuur te hoog zetten. doe in de tussen tijd de tomaten pellen en verwijder de zaadjes uit de tomaten en snij het vruchtvlees in stukjes.

### Serveertips

Als de soep klaar is verwijder dan het laurierblad en doe er dan de stukjes tomaat en de verse peterselie bij en dien het meteen op . Eet hierbij een lekker stuk brood bij leifst zwartbrood (bruin mag ook) Dit recept is ontstaan door allemaal restjes.