

Ingrediënten voor 4 personen

1 l groente- of kippenbouillon van 2 tabletten 200 g sperzieboontjes, in stukjes 3 stengels bleekselderij, geschild en in plakjes 2 dunne preien, gewassen en in ringen 200 g diepvries- of verse doperwten 100 g spinazie, in flinterdunne reepjes zout en versgemalen peper

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Goedkoop en snel
Smaak: Neutraal
Soort_gerecht: Soep
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja

groene groentesoep

Groentesoep met verse groente, zoals spercieboontjes, bleekselderij, doperwten en spinzie. Bouillon gemaakt van een blokje. Kan ook natuurlijk van eigen gemaakte kippen-groentebouillon.

Hulpmiddelen

Soeppan

Vorbereiding

Breng de bouillon aan de kook. Voeg eerst de sperzieboontjes toe en doe een minuut later de bleekselderij en de doperwten toe. kook nog zachtjes door tot de groenten gaar beetgaar zijn en voeg de prei toe. Roer als laatste de spinaziereepjes en de erdoor.

Bereidingswijze

Breng de soep op smaak met zout en peper, en serveer direct.

Serveertips

Voor wie meer pit in de bouillon wil voegt een gekneusde kardemonpeul of een stukje foelie en laurier. Varieer met andere groenten als sugarsnaps, peultjes, broccoli en courgette.

