

Ingrediënten voor 4 personen

3 bosjes raapstelen 1 ui 3 grote aardappelen 1,5 l. groentebouillon (evt. kippenbouillon) 80 g basmatirijst 1 theel kerriepoeder boter 2 hardgekookte eieren

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Vegetarisch  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Soort\_gerecht:** Soep  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Ja



## Raapstelensoep

Verrassend soepje met de vergeten groente raapstelen. Bedriegend eenvoudig.

### Hulpmiddelen

Staafmixer eiersnijder

### Vorbereiding

Schil de aardappels en snijd in blokjes. Schil en snipper de ui. Verwijder de wortels van de bosjes raapsteel, snijd grof. Was en laat de groente in het water staan.

### Bereidingswijze

Fruit de ui en de kerriepoeder in de gesmolten boter ca 2 minuten. Giet langzaam de warme bouillon op en voeg de aardappelblokjes en de rijst toe. De soep ca. 30 min zachtjes koken. Raapsteeltjes met aanhangend water erbij doen. Soep opnieuw aan de kook brengen en pureren. Nog 1 minuutje laten doorkoken en serveren.

### Serveertips

Garneer met enkele theelepels fijngehakt ei en dien zo de hete soep op