

Ingrediënten voor 4 personen

1 pakje Honig Roerbaksoep
Rundvlees, 200 gram rundvlees
in reepjes, 100 gram rookworst in
halve plakjes, 3 kleine tomaten in
blokjes, 100 gram witte bonen uit
pot, 100 gram maiskorrels uit pot,
1/2 prei in halve ringen, 4-6
theelepels verse roomkaas,

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Frans
Smaak: Neutraal
Soort_gerecht: Soep
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Bretonse rundvleessoep

Maaltijdsoep voor 4 personen, of (stevig) voorgerecht voor 6 personen

Bereidingswijze

Verhit 3 eetlepels olie in een wok of hapjespan. Bak het vlees snel gaar en bruin en roerbak vervolgens de groente mee. Voeg eerst 1,5 liter warm water en daarna de krachtige kruidenmelange toe en verhit het geheel onder voortdurend omscheppen. Laat de soep nog 2 minuten zachtjes koken. Doe een theelepel verse roomkaas in een soepkom/bord en schep hierop de hete soep.

Serveertips

Lekker met brood met warme rookworst