

Ingrediënten voor 2 personen

1blik gepelde tomaten-tomaten in stukjes gesneden sap
bewaren-400gram gare witte bonen-1ui gesnipperd 1spaanse peper zaadlijst verwijderden in ringen gesneden-1/4 spitskoolin smalle reepjes 2 stengel bleekseldrij in stukjes-1liter vleesbouillon van een tablet of pot-1eetl. gehakte peterselie-1eetl. gehakte seldrij p/z

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Montignac
Smaak: Zacht en romig
Soort_gerecht: Soep
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

montignac gevulde tomatensoep

Hulpmiddelen

Soeppan

Bereidingswijze

Verhit een kookpan en voeg de stukjes tomaat met het sap toe Laat dit even goed doorwarmen en voeg dan de ui-spaans peper-bleekselderij-en de kool toe-laat dit 15 min.zachtjes koken Voeg de bouillon er bij en breng dit bijna aan de kook Roer er de peterselie en de bladseldrij-erdoor en breng de soep op smaak met p/z roer op het laatst de gare bonen door heen heet serveren

Serveertips

Met vers volkorenbrood of roggebrood eet smakelijk