



KOKEN MET EEN BUDGET

Groentesoep

VOORGERECHT

🕒 40 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

🥬 375 g gemengde groenten van het seizoen

🥬 1½ el (olijf)olie

🥬 1 tuinkruidenbouillontablet

MATERIAAL: staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Groenten schoonmaken, wassen en in stukjes, blokjes of ringetjes snijden.
2. In soeppan olie verhitten en groenten al omscheppend ca. 5 minuten bakken.
3. Aan groenten 500 ml water en bouillontablet toevoegen en aan de kook brengen.
4. Soep met deksel schuin op pan ca. 20 minuten laten koken tot groenten zacht zijn.
5. Met staafmixer soep pureren

TIP: Serveren met geroosterd boerenbrood.

Bron: [ah.nl](https://www.ah.nl)

