



KOKEN MET EEN BUDGET

Maaltijdsoep van doperwten met worteltjes en rijst

HOOFDGERECHT

🕒 25 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 1½ el olijfolie
- 🛒 1 ui (gesnipperd)
- 🛒 ½ prei (in dunne ringen)
- 🛒 2 grote wortels (in blokjes)
- 🛒 2 el peterselie (fijnggehakt)
- 🛒 2 teentjes knoflook (geperst)
- 🛒 500 ml groentebouillon
- 🛒 100 g rijst
- 🛒 125 g diepvriesdoperwten
- 🛒 ½ citroen (sap)



ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie en bak hierin de ui, prei en wortel circa 10 minuten.
2. Voeg de peterselie en knoflook toe en bak 1 minuut.
3. Giet 300 ml bouillon erbij en breng aan de kook.
4. Voeg de rijst toe en kook beetgaar.
5. Voeg de rest van de bouillon toe en breng weer aan de kook.
6. Voeg de doperwten toe en kook 2 minuten.
7. Neem de pan van de warmtebron, giet het citroensap erbij en roer door.
8. Schep de soep in kommen.

TIP 1: Lekker met grof boerenbrood.

Bron: boodschappen.nl