



KOKEN MET EEN BUDGET

Witte bonensoep

VOORGERECHT

🕒 30 + 5 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 1 stronk bleekselderij
- 🛒 4 el olijfolie
- 🛒 1 winterpeen
- 🛒 2 tenen knoflook
- 🛒 1 blik tomatenblokjes
- 🛒 2 groente bouillontabletten
- 🛒 1 pot witte bonen
- 🛒 1 stokbrood

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de stengels bleekselderij in stukjes.
2. Verhit 2 el olie in een soeppan en bak hierin de bleekselderij, de plakjes winterpeen en de helft van de knoflook 4 minuten
3. Voeg de tomatenblokjes en 750 ml water toe.
4. Verkruiemel de bouillonblokjes erboven en breng de soep aan de kook, met de deksel op de pan.
5. Laat op laag vuur minimaal 20 minuten zachtjes koken.
6. Voeg de laatste 5 minuten de witte bonen toe en laat ze meekoken.
7. Verwarm de oven voor op 200 °C.
8. Meng de rest van de olie met de rest van de knoflook, breng op smaak met peper en zout.
9. Snijd het stokbrood in plakken.
10. Bestrijk de plakken dun met de knoflookolie en rooster het brood 5 minuten in de oven.
11. Schep de soep in soepkommen, bestrooi met versgemalen peper en leg in elke kom 1 sneetje stokbrood.
12. Serveer de rest van het stokbrood erbij.



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