



Uit oma's keuken

Stevige soep met koolraap en worst

2 PERSONEN



20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 el olijfolie
-  ½ ui (gesnipperd)
-  50 g magere spekreepjes
-  ½ el kerriepoeder
-  200 g koolraap (in blokjes)
-  ½ blik tomatenblokjes (400 g)
-  250 ml groentebouillon (van tablet)
-  ½ blik witte bonen of kikkererwten (uitgelekt)
-  2 saucijzen of chipolataworstjes of merguez-worstjes (in plakjes)
-  ½ bosje platte peterselie of bladselderij (grof gehakt)

ZO MAAK JE HET

1. Verhit de olie in een grote pan en fruit hierin de ui circa 5 minuten.
2. Voeg de spek reepjes, kerrie en koolraap toe en roerbak enkele minuten op een lage stand.
3. Voeg de tomatenblokjes en bouillon toe en laat de soep op middelhoge stand circa 15 minuten zachtjes koken.
4. Voeg de bonen en worst toe en laat nog 5 minuten koken op een lage stand.
5. Roer voor het serveren de kruiden door de soep en serveer direct.

TIP: Lekker met knapperig brood.

BRON: boodschappen.nl

