



Uit oma's keuken

Oma's zomerse groentesoep

2 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  ½ l kruidenbouillon (van 1 tablet)
-  ½ laurierblaadje
-  ½ takje tijm
-  40 g macaroni of pastaschelpjes
-  2½ wortels= (geschild, in kleine blokjes)
-  1 dunne prei (in dunne ringen)
-  50 g diepvries doperwten
-  100 g tuinbonen (vers)
-  2 el extra vergine olijfolie
-  2 sneeën witbrood (in blokjes, zonder korst)
-  ½ handje groene tuinkruiden (gehakt)

ZO MAAK JE HET

1. Breng de bouillon aan de kook met de laurier en de tijm en doe de macaroni erbij.
2. Voeg na 4 minuten de groenten toe en laat circa 3 minuten zachtjes koken.
3. Verwarm 1½ el olijfolie en bak hierin de broodblokjes om en om goudbruin.
4. Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met zout.
5. Voeg als laatste de kruiden aan de soep toe en breng deze op smaak met peper en een scheutje olijf-olie.
6. Serveer de soep met de croutons.

TIP: Lekker met versgeraspte Parmezaanse kaas en warm stokbrood.

BRON: boodschappen.nl

