



Maaltijdsoep van koolraap met worst en spekjes

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

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

MATERIAAL: soeppan, staafmixer

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.

* Bij het gebruik van een bouillon of bouillonblokje neem dan een met minder zout. **Advies:** voedingscentrum.nl

** Als je de soep invriest, dan laat je de ingrediënt(en) die je er overheen strooit weg, deze komen na het ontdooien en opwarmen beter tot hun recht, dan erin voor het invriezen.

BRON: boodschappen.nl

