



Maaltijdsoep van groente met witte bonen en geitenkaas

2 PERSONEN

⌚ 55 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 prei
- 100 g vastkokende aardappelen
- 1 el milde olijfolie
- 1 groentebouillonblokje minder zout
- 750 ml kraanwater
- 2 sneetjes volkorenbrood
- 2 tenen knoflook
- 400 g witte bonen, in blik
- 125 g fijne tuinerwten diepvries
- 50 g verse geitenkaas naturel 45+

MATERIAAL: soeppan, staafmixer, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 185 °C.
2. Snijd de prei in ringen van 1 cm dik, was ze en laat uitlekken in een vergiet.
3. Schil de aardappelen en snijd in blokjes van 2 cm.
4. Verhit de helft van de olie in een soeppan op middelhoog vuur en bak de prei 5 minuten.
5. Voeg de aardappel toe en bak 3 minuten mee.
6. Verkruiemel het bouillonblokje boven de pan en schenk het water erbij.
7. Breng aan de kook en laat 20 minuten op laag vuur koken met het deksel op de pan.
8. Snijd ondertussen het brood in blokjes van 1 cm. en de knoflook fijn.
9. Meng het brood met de knoflook, rest van de olie, peper en eventueel zout.
10. Verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat en bak in ca. 15 minuten krokant in de oven.
11. Schep halverwege om.
12. Doe de witte bonen in een vergiet, spoel onder koud stromend water en laat uitlekken.
13. Voeg de bonen en tuinerwten toe aan de soep, breng aan de kook en laat nog 6 minuten op laag vuur koken.
14. Verkruiemel ondertussen de geitenkaas.
15. Verdeel de soep over de borden en bestrooi met de croutons en de geitenkaas.

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

