



Maaltijdsoep van witte bonen met mosterd

2 PERSONEN

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 uien
- 2 tenen knoflook
- ½ knolselderij
- 1 prei
- 2 el milde olijfolie
- 1 groentebouillonblokje minder zout
- 750 ml kraanwater
- 400 g witte bonen in blik
- 8 g verse dille
- 2 el milde mosterd
- 2 el extra vierge olijfolie

MATERIAAL: soeppan, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Snipper de uien en snijd de knoflook fijn.
2. Schil de knolselderij en snijd in gelijke stukken van 2 cm.
3. Was de prei, halveer in de lengte en snijd in stukken.
4. Verhit de milde olijfolie in een soeppan en bak de ui, knoflook en prei 5 min. op middelhoog vuur.
5. Voeg de knolselderij toe en bak 2 min. mee.
6. Roer regelmatig.
7. Verkruiemel het bouillonblokje erboven en voeg het water toe.
8. Breng aan de kook en laat 20 min. op laag vuur zachtjes koken met het deksel op de pan.
9. Doe ondertussen de bonen in een vergiet, spoel onder koud stromend water en laat uitlekken.
10. Snijd de dille fijn.
11. Voeg de bonen en mosterd toe en breng opnieuw aan de kook.
12. Haal de pan van het vuur en pureer de soep glad met een staafmixer.
13. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
14. Verdeel de soep over de borden.
15. Bestrooi met de dille en besprenkel met de extra vierge olie.

****** 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)

