



Maaltijdsoep van witte bonen met tomaat en knoflookbrood

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g boersensoepgroenten (panklaar)
- 4 el olijfolie
- 2 teentjes knoflook (gehakt)
- 200 g tomatenblokjes (blik)
- 350 ml groentebouillon van tablet
- 200 g witte bonen (uitgelekt, pot)
- ½ el gedroogde Italiaanse of Provençaalse kruiden
- ½ stok- of ciabattabrood (in plakken)

MATERIAAL: soeppan, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Roerbak de soepgroenten circa 3 minuten in een soeppan in 1 el olie met de helft van de knoflook.
2. Voeg de tomatenblokjes met sap en de bouillon toe en kook circa 5 minuten zachtjes.
3. Meng de bonen en kruiden erdoor en verwarm zonder te koken.
4. Meng de rest van de olie met de knoflook, bestrijk het brood ermee en serveer bij de soep.

* 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

