



ITALIAANSE SOEP



Ingrediënten (voor 4 personen):

- 1 liter water
- 4 vetarme kippenbouillonblokjes
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 150 g wortelen
- 100 g roma tomaten
- 150 g rode paprika
- 1 rode ui
- 1/2^{de} courgette
- 100 g sperziebonen



Bereidingswijze:

- Breng het water samen met de bouillonblokjes aan de kook.
- Pel de ui en snij hem fijn.
- Pers het teentje knoflook uit i de soep.
- Schil de wortelen en snij ze in stukjes (hou nog een 50 g apart).
- Snij de tomaten in stukjes
- Was de paprika, verwijder de pitjes en snij in stukjes (hou nog 50 g apart).
- Doe alles in de bouillon en laat 20 minuten gaarkoken.
- Mix de soep glad.
- Pel de rode ui en snij zeer fijn.
- Was de courget en snij ook deze heel fijn.
- Was de sperziebonen en snij ook deze zeer fijn.
- Snij ook de apart gehouden wortel en paprika in fijne brunoise.
- Doe alle fijn gesneden groenten in de soep en laat deze nogmaals 15 minuten doorkoken.
- Laat het smaken!