

## MAALTIJDSOEP TOMATEN WITTE BONEN



### Ingrediënten (voor 8 porties) :

- 2 liter water
- 4 vetarme groentenbouillonblokjes
- 400 g tomaten
- 3 dikke wortelen
- 1 kleine courget
- 1 dikke rode ui
- 3 rode bieten
- 1 rode en 1 groene paprika
- 100 g witte bonen
- 8 sneetjes bruin brood
- Peterselie



### Bereidingswijze:

- Breng 2 liter samen met 4 vetarme bouillonblokjes aan de kook.
- Pel de tomaten, snij ze in stukken en voeg toe aan het kokende water.
- Schil 3 dikke wortelen, snij in groffe stukken en voeg eveneens toe.
- Was een kleine courget, snij in dikke schijven en voeg toe aan het geheel.
- Pel een ui, snij ook in groffe stukken en voeg toe.
- Schil de rode bieten, snij in stukken en voeg toe aan de soep.
- Was de paprika's, verwijder de zaadlijsten, snij in groffe stukken en voeg ook toe.
- Laat de soep gedurende 30 min gaarkoken en mix ze tot een glad geheel.
- Voeg witte bonen toe en meng deze er onder.
- Was enkele takjes peterselie, snij ze fijn en voeg toe aan de soep.
- Toast 4 boterhammen, snij in kleine blokjes tot croutons.
- Dien de soep op samen met de croutons.