



Groentesoep met witte bonen

Soep

Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Grote witte bonen (Lima bonen of boterbonen), min. 12 uur geweekt.

Wortel, prei, bleekselder, knolselder, pompoen.

Groentebouillon (blokjes), laurier, zout en peper.

Tomatenpuree, laurier.

Room

Peterselie

Bereiding

Alle groenten gelijkmatig snijden en samen met de witte bonen, bouillon, tomatenpuree en laurier aan de kook brengen en 45 minuten tegen het kookpunt houden onder deksel. Laurier verwijderen en de soep fijnmaken met een staafmixer. Op smaak brengen en afwerken met room en gehakte peterselie.

Voor bereiding in de multicooker: programma 'Soup' 35 minuten + 15 minuten rust voor het openen van het ventiel en het deksel.

Notities

Soep met gedroogde en geweekte peulvruchten maken is wel zo gemakkelijk in de Multicooker zoals de Crockpot Express of Tefal Multicooker.

Foto's

