# Spaanse soep

## Wat heb je nodig

150 gram wortels
1 grote ui
100 gram chorizo
1 bouillontablet
100 gram geroosterde paprika
1 pot witte bonen in tomatensaus (340 gram)
500 ml water
1 theelepel rozemarijn
1 snufje zout
1 snufje peper

Schrap de wortels en snijd de uiteinden eraf.
Spoel ze af onder de koude kraan.
Snijd de wortels in de lengte doormidden.
Snijd de wortels in dunne plakjes.

Doe de geroosterde paprika in een zeef.
Laat ze goed uitlekken.
Snijd de paprika in kleine stukjes.

Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.
Haal  het velletje van de chorizo.
Snijd de chorizo in kleine stukjes.
Doe de stukjes chorizo in een pan.

Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Bak de chorizo al omscheppend, 3 minuten,
Doe de ui bij de chorizo in de pan.
Bak ze al omscheppend 2 minuten.

Doe de wortel en de paprika ook in de pan.
Roer alles goed door elkaar en bak het 10 minuten.
Regelmatig roeren.

Doe de witte bonen in de pan.
Schenk het water erbij.
Verkruimel de bouillontablet en doe die er ook bij.

Doe de rozemarijn erbij en roer alles door elkaar.
Breng het aan de kook,
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat de soep nog 15 minuten zachtjes koken.