

Vegetarische soep

Wat heb je nodig (voor 8 porties)

½ witte kool	125 gram champignons
4 stengels bleekselderij	1 bouillontablet (groente)
1 groene paprika	1 theelepel kerrie
1 prei	1 mespuntje cayennepeper
3 uien	1 snufje peper
3 tomaten	2 liter water



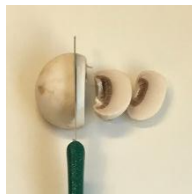
Haal de lelijke bladeren van de kool af.
Snijd de harde stronk uit de kool.
Snijd de kool in dunne reepjes.
Pel de uien en snijd ze in kleine stukjes.



Snijd de uiteinden van de prei af.
Snijd de prei in de lengte doormidden.
Was de prei onder de koude kraan.
Snijd de prei in ringen.



Was de bleekselderij en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de bleekselderij in dunne plakjes.
Was de tomaten en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de tomaten in stukjes.



Was de paprika, snijd hem doormidden en haal de zaden eruit.
Snijd de paprika in stukjes.
Maak de champignons schoon en haal de steeltjes eraf.
Snijd de champignons in plakjes.



Doe de kool, paprika, bleekselderij en ui in een grote pan.
Doe de tomaat, de prei en de champignons er ook bij.
Schenk het water in de pan en doe de cayennepeper erbij.
Strooi de kerrie en de peper er ook bij en roer alles door elkaar.



Doe het deksel op de pan en zet hem op de kookplaat.
Breng de soep aan de kook, op de hoogste stand.
Zet de kookplaat op de laagste stand, als het kookt.
Laat het 1 uur zachtjes koken, af en toe roeren.



Verkruimel een bouillontablet en doe hem in de soep.
Laat de bouillontablet al roerend oplossen.
Dit duurt ongeveer 3 minuten.
Je kunt de soep in porties invriezen.