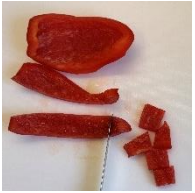


Soep van restjes

Wat heb je nodig

400 gram restjes groente
Ik gebruikte: ½ paprika, ui
wortel julienne, stukje prei
verse peterselie en basilicum

50 gram feta
1 bouillontablet
750 ml water



Was de paprika en haal de zaden eruit.
Snijd de paprika in stukken.
Was de prei en laat even uitlekken.
Snijd de prei in ringen.



Pel het stuk ui.
Snijd de ui in stukken.
Snijd de feta in kleine stukjes.
Doe de feta in een schaaltje, dit is voor de garnering.



Was de peterselie en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de peterselie in stukjes.
Was de basilicum en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de basilicum in stukjes.



Doe de prei in een pan.
Doe de wortel julienne en de ui erbij.
Doe paprika er ook bij.



Doe de peterselie en de basilicum ook in de pan.
Schenk het water erin.
Verkruimel de bouillontablet erover.



Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Roer alles door elkaar en breng het aan de kook.
Als het kookt, de kookplaat op de laagste stand zetten.
Doe het deksel op de pan en laat het 20 minuten zachtjes koken.



Zet de kookplaat uit en zet de pan op een onderzetter.
Pureer de soep met de staafmixer.
Schep de soep in kommen en garneer met de feta.
Lekker met brood.