

# Maaltijdsoep

## Bruine bonen-groentensoep

Nodig:

- ✓ 1 blik of pot bruine bonen
- ✓ 1 zakje verse (boeren-)soepgroenten
- ✓ 1 blikje gepelde tomaten
- ✓ 1 grote ui in snippers
- ✓ 2 tenen gehakte knoflook
- ✓ 1 grote geschilde aardappel in dobbelsteentjes
- ✓ 2 laurierblaadjes
- ✓ 1 theelepel herbes de provence
- ✓ eventueel andere groenten toevoegen; denk aan een stengel bleekselderij of champignons 1 rookworst
- ✓ 4 (tuinkruiden)bouillontabletten Breng in 2 liter water de bouillonblokjes, de bruine bonen, de aardappel en de soepgroenten aan de kook en voeg daarna de ui, knoflook, de tomaten en evt. andere groenten en kruiden toe.

Laat alles 10 minuten zachtjes pruttelen. De rookworst kan in de pan mee warm worden.

Lekker met bruin brood.

Smakelijk eten,  
Netty

