

BOERENSOEP



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 30 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 PERSONEN

- 3 wortels (300 gram) - 1 prei (150 gram) - 1 stengel bleekselderij - 2 uien - 3 aardappelen (300 gram) - 800 ml water - 1 kippenbouillontablet - fijn zout en peper

1. Schil en was de groenten. Snijd de wortels, prei en selderij in stukken van 1 tot 2 cm. Snijd de uien in vieren en de aardappelen in blokjes van circa 2 cm. Doe alles in de rvs-kom.

2. Voeg het water en het bouillontablet toe en schakel het programma GEPUREERDE SOEP in. Breng de soep naar wens op smaak met zout en peper.

Tip van de chef :

Afhankelijk van het seizoen kunnen bepaalde groenten zoals wortels een langere kooktijd nodig hebben.

Laat de soep in dat geval enkele minuten langer koken. Voeg voor een nog smakelijkere variant een scheutje room en/of geraspte kaas toe.

