



Kookweb.be

Groentesoep met salami.

Benodigdheden:

- Broccoli
- Bosuitjes
- Cherry-tomaatjes
- Wortels
- Champignons
- Vermicelli
- Servelaatworst
- Teentje knoflook
- Wat spinazieblaadjes
- Verse bouillon en bouillonblokjes
- Tijm
- Rozemarijn

Bereiding:

Verdeel de broccoli in roosjes, snij de bosuitjes schuin in kleine stukjes, en de tomaatjes in de helft, de worteltjes in plakjes (mooie ribbels krijg je als je een ribbelmesje gebruikt) en de champignons in dunne plakjes. Dompel de spinazie even in heet water en leg er een knoopje in. Doe de champignons, worteltjes, bosuitjes, tijm en rozemarijn en knoflook en de bouillonblokjes in de hete bouillon. Even laten doorkoken. Haal de rozemarijn en tijm eruit en doe er peper en zout bij. Voeg pas op het laatste moment de salami en de tomaatjes toe.

Recept rubriek: Soepen