



Kookweb.be

Zuiderse groentensoep.

Benodigdheden:

- 1 l. kippebouillon
- 1 groene en 1 rode paprika
- 1 kleine courgette
- 1 kleine venkelknol
- 1 aubergine
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 knoflookteentje
- 1 eetlepel gehakte basilicum
- Zout

Bereiding:

Was de groenten, verwijder zaad en zaadlijsten van de paprika's. Snij het venkelgroen van de knol. Snij de groenten in heel kleine stukjes. Fruit het geperste knoflookteentje glazig in de hete olie. Voeg de groentejulienne toe en roerbak 2 min. Giet er de kippebouillon bij, breng aan de kook en laat (hooguit) 10 min. sudderen. Breng op smaak en garneer de soep met de gehakte basilicum. Een soepje dat u zowel warm als lichtjes gekoeld kunt serveren. Geef er wat knoflook-stokbrood bij.

Recept rubriek: Soepen