

Veldvers Recept

Koolrabi-wortelsoep

Een zoete en romige soep boordevol vitaminen. En naast een mooie en aantrekkelijke kleur is ze ook nog eens ongelofelijk lekker.

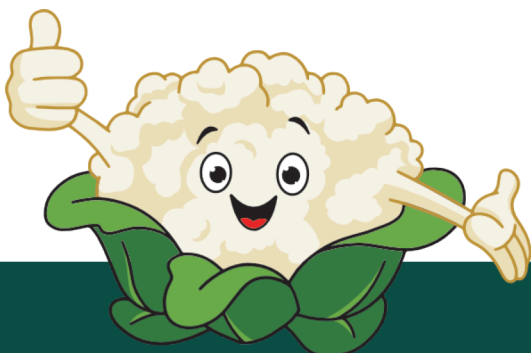
Bereiding

- Was, schil en snij al de groenten in gelijke stukken.
- Stoof de ui aan samen met de prei.
- Voeg erna de zoete aardappel, wortel en koolrabi toe.
- Laat de groenten even stoven.
- Blus met de groentebouillon tot de groenten onderstaan.
- Kruid met peper en zout.
- Zet een deksel op de soepketel en laat 30 minuten garen op een zacht vuur.
- Mix de soep en giet ze door een zeef.

Ingrediënten

1 koolrabi
1 zoete aardappel
2 wortelen
1 stengel prei
2 uien
3L groentebouillon
Peper en zout

Serveren maar!



**Hoe kan je iets met liefde koken,
wat zonder liefde is geproduceerd?**

Loesje