

Carnavalsoep

Ingrediënten

- 2 eetlepels olijfolie
- 250 g uiblokjes
- 2 teentjes knoflook fijngeperst
- 2 vleesbouillontabletten
- Peper
- 1 grove slagersrookworst
- 1 baguette met kruidenboter
- 200 g rauwkostmix
- ketjap manis

Bereidingswijze

- Oven voorverwarmen op 180 °C.
- In diepe pan olie verhitten en hierin ui en courgette 3 minuten bakken. Knoflook toevoegen en 1 minuut meebakken. Bouillontabletten, 1 l warm water en naar smaak peper toevoegen. Al roerend aan kook brengen en 10 minuten koken.
- Ondertussen rookworst verwarmen en stokbrood afbakken volgens aanwijzingen op verpakking.
- Soep van vuur halen en in pan met staafmixer pureren. Soep terug op vuur zetten. Rauwkost toevoegen en 2 minuten meekoken. Ketjap naar smaak toevoegen.
- Worst in plakjes snijden en aan soep toevoegen.
- Soep over 4 kommen of borden verdelen en stokbrood erbij serveren.



Recept van: Jumbo

