

TOMATENGROENTENSOEP



Ingrediënten (voor 4 personen):

- 1 liter water
- 2 blokjes vetarme rundsbouillon
- 1 preistengel
- een busseltje pijpajuin
- 1 selder
- 5 dikke wortelen
- 4 tomaten

Bereidingswijze:

- Breng het water met de vetarme rundsbouillonblokjes aan de kook.
- Was de prei en snij in fijne stukjes.
- Was de pijpajuin en snij eveneens in fijne stukjes.
- Was de selder en snij ook deze zeer fijn.
- Schil de wortelen met een dunschiller en snij ook deze in brunoise (kleine blokjes).
- Pel de tomaten en versnij deze eveneens in kleine stukjes.
- Breng alles samen aan de kook en laat gedurende 20 minuten doorkoken.
- Smakelijk!