



Soepen

Maaltijdsoep met zoete aardappel en groene kool

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 zoete aardappel (geschild, in blokjes)
1 eetlepel currypoeder
1 deciliter groentebouillon
2 eetlepels peterselie
1 ui (fijngesneden)
1/2 groene kool
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwijder de buitenste bladeren van de kool. Snij de kool doormidden en verwijder de dikke nerven. Snij in repen.

Verhit een scheutje olijfolie in een diepe pan en voeg de ui, aardappel, kool en curry toe. Hou enkele reepjes kool apart. Laat de kool al roerend slinken. Giet er de bouillon bij en kruid bij met peper en zout. Breng aan de kook en laat 25 minuten zachtjes koken. Mix de soep en werk af met de resterende koolreepjes en de peterselie.

Keukenbenodigdheden

Mixer

