


Groentesoep

Ingrediënten

4 tomaten  , in 4 gesneden


1 prei  , wassen en in schijfjes snijden zowel het witte stuk als het groene gedeelte.

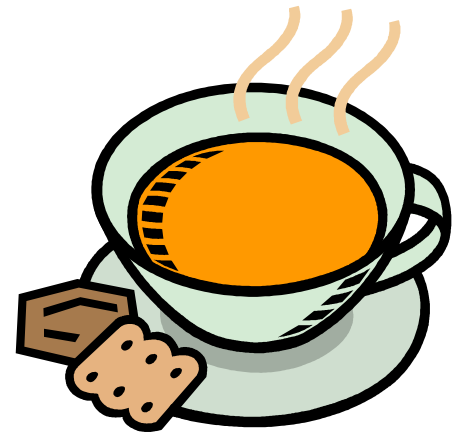
4 wortelen  , goed wassen en in schijfjes snijden

1 grote ajuin  , schillen en snijden

4 groentebouillonblokjes 

Water  uit de kraan

Boter 





Bereiding

1. Laat de boter in  de kookpot  smelten

2. Bak de ajuin  en laat deze aanstoven

3. Doe de overige groenten , in de kookpot 

4. Doe het water  in de kookpot , zodat alle groenten onder water staan

5. Voeg de 4 bouillonblokjes  toe

6. Laat de soep koken tot dat de groenten gaar zijn (+/- 20 min.)

7. Mix het geheel.

8. Verdeel over de kommetjes en blazen (want de soep is warm)

Smakelijk !