

Recept van de maand februari: Juliennesoep met kruiden

Juliennesoep dankt zijn naam aan de groenten, die julienne gesneden worden. Dat houdt in: in lange, smalle reepjes.

Ingredienten:

125 g bloemkoolrosjes, 100 g peultjes, 1 dunne prei, 1 rode paprika, 2 stengels bleekselderij en 3 worteltjes, allen in dunne reepjes

125 g doperwtjes (vers / diepvries)

10 kerstomaatjes, gehalveerd

Zout en peper

5 eetlepels grof gesneden kruiden (maggi, bieslook, bladselderij, peterselie en/of kervel)

Bereiding:

Kook de groenten gaar in de bouillon, eerst de bloemkoolrosjes, peultjes, prei, bleekselderij en worteltjes circa 2 minuten.

Voeg dan de paprika en doperwten toe en kook nog 3 minuten.

Roer de tomaatjes erdoorheen en kook deze 1 á 1.5 minuut mee.

Breng de soep op smaak met zout en peper en roer de kruiden erdoorheen. Serveer met soepstengels en (meergranen) breekbrood.

Eet smakelijk

