

Witte koolsoep

Benodigdheden:

- 1 1 spitskool.
- 2 2 uien.
- 3 2 bleekseldery stengels.
- 4 1 winterwortel.
- 5 1,5 liter bouillon.
- 6 1 pakje sugo.
- 7 3 knoflooktenen.
- 8 1 theelepel oregano
- 9 1 theelepel basilicum.
- 10 1 theelepel thijm.
- 11 1 theelepel zout.

Bereiden:

- 1 Snijdt de uien, selderij en wortel fijn. Zet dit lekker te zweten op het gas met boter.
- 2 Als het zacht wordt kruiden erdoor roeren.
- 3 Ondertussen de kool lekker dun snijden zonder de stronk.
- 4 Doe dit bij het groentemengsel in en even mee sauteren.
- 5 Bouillon, sugo en knoflook erdoor.
- 6 Ongeveer 20 a 30 minuten sudderen. 't moet nog wat bite hebben.
- 7 in een kom doen en garneren met geraspte kaas/peterselie.