



## Moeders groentesoep met worst

en broodjes met kruidenboter



20-30min



2 personen

Na een lange dag werken of een paar rondjes schaatsen in de koude buitenlucht, is niets beter dan thuiskomen en op de bank ploffen met een lekkere grote kom soep. Deze groentesoep is er eentje om wekelijks op het gasfornuis te laten pruttelen. Met winterse groenten als prei, wortel en ui heeft 'ie flink wat smaak. Hij is de volgende dag nóg lekkerder, dus gooi de restjes zeker niet weg!

## Wat je van ons krijgt

- prei
- varkenssaucijs
- verse kruidenmix: selderij, lavas en bieslook<sup>9</sup>
- wortel
- baguettes<sup>1</sup>
- bleekselderij<sup>9</sup>
- ui
- boter<sup>7</sup>
- groentebouillonblokjes<sup>9</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- dunschiller
- maatbeker
- middelgrote kookpan met deksel
- oven
- vergiet
- waterkoker of kookpan

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladere kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 865.0kcal, vet 45.9g, eiwit 35.7g, koolhydraten 71.1g



1. Ui fruiten

Verwarm de oven voor op 180°C/200°C. Breng 600ml water in een waterkoker aan de kook. Halveer, pel en hak de **ui** fijn. Verhit 2el olijfolie in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur en voeg de **ui** met een snufje zout toe. Dek af met een deksel en kook in 4-5min zacht.



4. Kruiden snijden

Doe intussen de **boter** in een kommetje. Pluk de **lavas-** en **selderijblaadjes** en hak **3/4e van de blaadjes** fijn. Houd de **overige blaadjes** ter garnering apart. Snijd de **bieslook** fijn of gebruik een schaar. Prak de **gehakte kruiden** door de **boter** en breng op smaak met zout.



2. Groenten snijden

Schil en snijd intussen de **wortels** doormidden. Snijd de **wortels** dan in 0,5cm brede halve manen. Snijd de **bleekselderij** in 0,5cm grote stukjes. Halveer de **prei** in de lengte en snijd in dunne halve ringen. Was de **preiringen** en laat ze uitlekken in een vergiet.



5. Kruidenbroodjes bakken

Snijd de **broodjes** in de lengte open en besmeer de snijvlakken met de **kruidenboter**. Leg de **broodjes** op een bakplaat met bakpapier en bak in 4-5min goudbruin en knapperig in de oven.



3. Soep koken

Voeg dan de **groenten uit stap 2** aan de kookpan toe en bak 2-3min. Voeg het zojuist gekookte water en de **saucijs** toe, breng opnieuw aan de kook. Verkruiemel het **bouillonblokjes** erboven, roer om op te lossen en kook de **soep** ca. 10min. Voeg evt. wat water toe voor een dunnere **soep**.



6. Soep afmaken

Neem na 10min koken de **saucijs** uit de pan en laat iets afkoelen. Snijd in 2cm grote stukjes en doe het **worstvlees** terug in de pan, breng op smaak met peper en evt. zout. Schep de **soep** in kommen en bestrooi met de **achtergehouden kruidenblaadjes**. Serveer met de **kruidenbroodjes**.