

WORTELSOEP MET WITTE BONEN EN GEROOKTE KIP

2 personen / 422 kcal per portie

Ingrediënten:

- 1 ui
- 1 eetlepel olie
- 350 gram winterwortel
- 1 cm verse gember
- 1 groentebouillonblokje
- ½ liter water
- 1 bosui
- 180 gram witte bonen
- ½ meergranen Boulogne stokbrood
- 100 gram gerookte kip
- 10 gram boter
- peper



Bereiding:

Uien pellen en snipperen. In soeppan olie verhitten en ui 3 minuten fruiten. Wortel schillen en in plakjes snijden. Gember schillen en raspen. Wortel en gember door ui-mengsel scheppen en bouillon erbij schenken. Aan de kook brengen en soep 15 minuten koken. Bosui schoonmaken en in ringetjes snijden. Witte bonen afgieten. Met staafmixer soep pureren. Bonen door soep roeren en soep opnieuw aan de kook brengen. Soep met peper op smaak brengen. Soep over 2 borden verdelen en met bosui en gerookte kip garneren. Serveren met brood en boter.

Voedingswaarde per portie:

Energie:	422 kcal
Eiwit:	22,3 gram
Koolhydraten:	48,6 gram
- waarvan suikers:	14,5 gram
Vet:	12,3 gram
Vezels:	13,8 gram
Zout:	4,5 gram