

KOOLRABISOEP

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 3 kleine koolrabi's
- 1 teentjes knoflook
- 1 ui
- 1l vetarme groentebouillon

BEREIDINGSWIJZE

Schil de koolrabi's en snij in blokjes. Snij vervolgens het teentjes knoflook en de ui fijn en doe alles in een pot.

Overgiet met de groentebouillon en breng aan de kook. Laat vervolgens 30 à 35 minuten garen op een zacht vuur. Mix het geheel tot een gladde soep.

Verdeel de soep over de 4 koppen en je kan nog garneren met een beetje fijngesneden bieslook.

Recept van InfraLigne Hoogstraten

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

67 Kcal - 3g EW - 0,4g V - 12,8g KH

SMAKELIJK!