



# SOEP - RODE BIET - GEITENKAAS - V

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

500 gram gekookte bieten

2 groentebouillon blokjes

500 ml water

10 kleine in 1 el olijfolie gefruite uitjes

10 sugarsnaps

100g zachte geitenkaas

## BEREIDINGSWIJZE

Snijd de bietjes in stukjes in de pan met 500 ml water en de bouillonblokjes.

Pureer dit tot een gladde emulsie, voeg dan de sugarsnaps toe en kook de soep 15 minuten op laag vuur.

Voeg de gefruite uitjes toe en schep de soep op een bord of schaal.

Verdeel de zachte geitenkaas over de soep.

Recept van Infraligne Waalwijk

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

119 Kcal

**SMAKELIJK!**