



# SOEP VAN BATAAT MET FETA EN WATERKERS – V

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

500g bataten (zoete aardappelen)

3 sjalotten

1 limoen

50g feta light

1,5 l water

1 stukje gember (2 cm)

1 rood pepertje

1 teentje knoflook

2 blokjes magere groentebouillon

1 kruidentuiltje

1 el olijfolie

1 bot waterkers

## BEREIDINGSWIJZE

Schil de bataten, de sjalotten, de gember en het teentje look. Snij daarna de aardappelen en de sjalotten fijn. Hak de gember en het teentje look fijn. Snij het pepertje overlangs door en verwijder de zaadlijsten en hak fijn. Fruit de sjalotten en de look in de olijfolie. Voeg de bataten, de gember en de helft van het rode pepertje toe en roer een paar keer goed om. Voeg het water, de bouillonblokjes en het kruidentuiltje toe. Doe een deksel op de pan en laat 25 minuten koken op een zacht vuurtje. Verwijder het kruidentuiltje en mix tot een gladde

soep. Hak de waterkers fijn en verbrokkel de fetakaas.

Verdeel de soep in de borden en strooi er voor het opdienen de feta, de waterkers en de rest van de rode peper over. Sprenkel er enkele druppels limoen over net voor het opdienen.

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

183 Kcal

**SMAKELIJK!**