



ingrediënten (voor 4 personen)

- 2 eetlepels olijfolie
- 2 zakjes Italiaanse soepgroente (250 gram)
- 2 groentebouillon tabletten
- 1 blik witte bonen in tomatensaus (425 gram)
- 1 duo pak chorizo reepjes (150 gram)
- zout en peper
- 2 theelepels oregano (gedroogd)

Bereiden

In een pan 1 liter water aan de kook brengen. Intussen in een soeppan olie verhitten. Soepgroenten ca 3 minuten al omscheppend bakken. Kokend water bij de groenten schenken. Bouillon tabletten erboven verkruimelen en afgedekt ca 3 minuten laten koken. Bonen en chorizo reepjes toevoegen en ca 5 minuten op laag vuur mee warmen, niet meer laten koken. Soep op smaak brengen met zout en peper. bestrooien met oregano.

Serveer met Italiaans ciabatta brood.