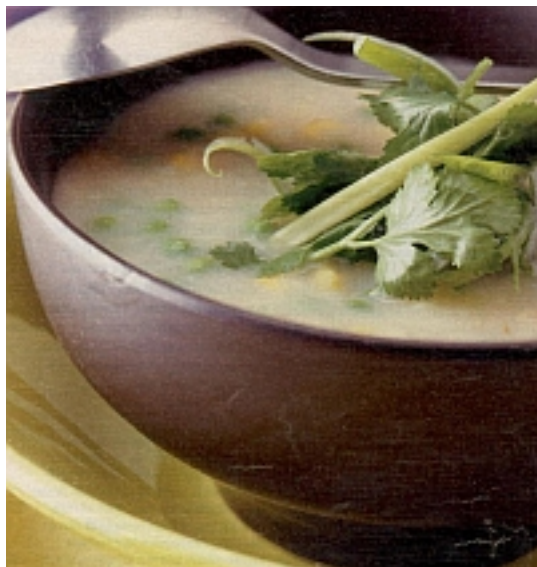




Ingrediënten (voorgerecht)

- 1 liter groentebouillon
- 4 grote aardappelen in dobbelsteentjes
- 1 rode peper in reepjes
- 1 rode ui, gesnipperd
- 1 limoen, uitgeperst
- 3 tenen knoflook
- 300 gram diepvries doperwten
- 1 klein blikje maiskorrels
- 125 ml. crème fraîche
- 2 bosuitjes in ringetjes
- 1/4 bosje koriander, gesnipperd

Bereiden

Breng de helft van de bouillon aan de kook met de aardappels, ui, peper en knoflook en laat ongeveer 20 minuten zacht pruttelen. Pureer de soep glad met de staafmixer en voeg de rest van de bouillon toe. Voeg de doperwten en de mais toe en laat deze kort meekoken. Voeg de room toe en breng de soep op smaak met peper, zout en limoensap. Verdeel de soep over vier kommen of borden en garneer met bosui en koriander.

Bron: Yvonne