

Romige aardappelsoep met snijbonen

Romige aardappelsoep met snijbonen; we maken weer een keer de restjes op.

Aardappels en snijbonen, bekende Nederlandse combinatie maar als soep toch minder bekend. Nu had ik te weinig snijbonen voor een echt gekookt AGV maaltje, 2 aardappels die er verloren bij lagen in de voorraadkast en een zielig stukje bloemkool. Dan kun je maar 1 ding doen, je doet alles bij elkaar met wat kruiden, pureren en je hebt een echt groentesoepje.

Voor 4 borden

Bereidingstijd < 30 minuten

Ingrediënten

- 2 flinke zoete aardappels (= ongeveer 500 gram schoongemaakt)
- 1/4 bloemkool
- 2 groentebouillonblokjes
- 1,2 liter water
- 200 gram snijbonen
- Citroensap

Bereiding romige aardappelsoep met

snijbonen

1. Schil de aardappel en snij deze in grove blokken.
2. Snij de bloemkool in roosjes.
3. Doe de groenten samen met de bouillonblokjes en het water in een grote pan.
4. Zet de deksel op de pan en laat alles rustig pruttelen.
5. Snij ondertussen de snijboontjes in dunne reepjes (max 1/2 cm dik) en kook deze in een aparte pan beetgaar.
6. Zodra de aardappels zacht zijn, maak je de soep glad met de staafmixer.
7. Proef, voeg eventueel nog wat peper/zout toe en water als je de soep te dik vindt.
8. Verdeel de snijbonen over de borden en schep de romige aardappelsoep hier bovenop.
9. Maak het af met een scheutje citroensap.

Ben je, net zoals mijn man, dol op snijbonen, dan is **dit Griekse gerecht** vast ook iets voor jou.