

Groentesoep met gember en citroen

Ingrediënten

- 2 l water
- 2-3 groentebouillonblokjes
- 1 laurierblad
- 5 cm gember
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 100 g sperziebonen
- 1 winterwortel
- 1 prei
- 1 rode paprika
- 400 g gekookte kikkererwten
- 1 schijf verse citroen
- Witte peper

Bereidingswijze

- Snij de ui in schijfjes.
- Was de paprika, ontdoe die van de zaadjes en snijd in repen.
- Was de prei en snijd in ringen.
- Maak de wortel schoon en snijd in ½ ringen.
- Maak de sperzieboontjes schoon, was ze en snijd in 2 of 3 stukken
- Snijd knoflook in schijfjes
- Schil de gember
- Zet alles groente en kruiden, behalve de citroen, op in ongeveer 2 liter koud water en breng aan de kook.
- Kook alles beetgaar en voeg dan de kikkererwten en schijfcitroen toe.
- Breng op smaak door de bouillonblokjes te verkruimelen totdat je de smaak hebt die jij lekker vindt.
- Laat nog even op laag vuur sudderen totdat ook de kikkererwten warm zijn en het schijfje citroen zijn smaak heeft afgegeven.
- Voeg nog wat witte peper naar smaak toe.
- Klaar.

Hulpmiddelen

- Kookpan