

Bonen-Chorizo soep met brood

Ingrediënten voor 4 pers

¾ lt. kippenbouillon
2 eetl. olijfolie
1 ui, fijn gesnipperd
2 teentjes knoflook, fijn gesnipperd
peterselie
1 theel. marjolein
½ theel. kurkuma
½ theel. komijn
peper
400 gr gehakte tomaten uit blik
400 gr bruine of andere bonen uit blik
350 gr chorizo in plakjes

Bereiding

- Breng de bouillon aan de kook,
 - Verhit de olie in een grote pan, voeg de ui, knoflook en peterselie toe, fruit ze 3 minuten op een middelhoog vuur, laat de uien niet bruin worden,
 - Voeg de marjolein, kurkuma, komijn en peper toe, bak ze een minuutje mee,
 - Voeg de tomatenblokjes, de bonen en de bouillon toe en laat de soep aan de kook komen,
 - Voeg de chorizo toe en laat de soep nog 5 minuten zachtjes koken,
 - Voeg naar smaak zout en peper toe en laat het afkoelen
- Bij het opdienen van de soep geef er een knapperig broodje bij.

Bewaarconditie: Diepvriesbajes

