

Recept

Bietensoep

30 min. bereiden - 4 kommen

Ingrediënten

- 450 gr. gekookte bieten
- 1 zoete aardappel
- 1 grote ui
- 1 zoete appel
- 100 gr. feta
- 2 bouillonblokjes
- 500 ml water



Bereiding

Snijdt de gekookte bieten, zoete aardappel, ui en appel in blokjes van 1 cm. Doe dan de bouillonblokjes en 500 ml water in een pan breng het geheel aan de kook. Laat het 30 min koken en haal van het vuur. Pak een staafmixer en pureer alles tot een gladde soep. Je kunt er nog wat verse kruiden op doen, samen met de stukjes feta en serveren met wat echte Franse baguette.

Eet smakelijk! 😊

Bron: leukerecepten.nl

Voedingswaarden p/p	per kom (excl brood)	kcal
Energie	156 kcal	
Eiwit	7,3 gram	29 kcal
Koolhydraten	15,3 gram	61 kcal
Vet	7,3 gram	66 kcal