

Kervelsoep met diepvrieskervel

▣ Ingrediënten:

- 150 gram diepvrieskervel
- 200 gram aardappelen (*in stukjes*)
- 80 gram selder (*in stukjes*)
- 150 gram prei (*in stukjes*)
- 2 liter water
- 2 kip bouillonblokjes
- peper + zout

▣ Bereiding:

1. Doe de stukjes aardappelen, selder, prei en bouillonblokjes samen met het water in een pot.
2. Laat 20 minuten onder deksel koken.
3. Mix de soep.
4. Doe er de kervel bij.
5. Breng op smaak met peper + zout.
6. Laat nog even koken.
(1 min. voor verse kervel, 2 à 3 min. voor diepgevroren kervel)

Je kan eventueel een klein blikje erwten toevoegen en/of gehaktballetjes.
Je kan eventueel ook 50 gram rijst toevoegen na het mixen.