



Maaltijdsoep met bockworst



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 grote ui (grof gesneden)
1 scheut olijfolie
4 wortels (geschild en in stukken)
1 courgette (in stukken)
1 rode paprika (zaadlijsten verwijderd en in stukken)
1 venkel (in reepjes)
1/4 knolselder (geschild en in stukjes)
4 aardappelen (geschild en in stukken)
1 1/2 l kippenbouillon
2 blaadjes laurier
3 takjes tijm
4 bockworsten (in plakjes)
1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Fruit de ui glazig in olijfolie. Voeg de rest van de groenten toe en overgiet met de bouillon. Breng op smaak met peper, zout, laurier en tijm. Laat 40 minuten pruttelen.
- 2.** Voeg de plakjes worst toe. Laat op een zacht vuurtje nog 10 minuten pruttelen en werk af met de peterselie.