

Wintergroentesoep:

**maaltijdsoep
4 personen**

Ingrediënten:

- 1 ½ liter bouillon, rundvlees;
- 150gr. penne (pasta) ;
- 250gr. magere spekreepjes;
- 250 gr. spruitjes;
- 2 uien, in halve ringen;
- 1 winterpeen;
- Peper;
- 1 pot witte bonen (330gr).



Bereiding:

- Breng de bouillon aan de kook;
- Bak de spekreepjes uit in een wokpan, circa 5 min;
- Schep de gesneden groenten bij de spekjes en voeg wat peper toe. Roerbak / wok de groenten met de spekjes circa 5 min. op hoog vuur;
- Voeg de groenten bij de bouillon;
- Voeg de penne en de witte bonen (incl. vocht) en laat de soep nog even 10min zachtjes koken;
- Breng de soep op smaak met peper, zout en eventueel een beetje nootmuskaat.

Eet smakelijk.....!!