

## Recept 4 personen

Naam gerecht Koninginnesoep

### Ingrediënten;

- 30 ml olijfolie
- 30 gram bloem
- 1 liter groentebouillon
- 200 gram fijngesneden wortel
- 100 gram doperwtten
- 1 rode paprika (in reepjes gesneden)
- 1 klein blikje mais in blik (uitgelekt)
- 2 eetlepels fijngehakte peterselie
- peper en zout (naar smaak)
- Volkorenbrood

### Bereiding;

- Doe olijfolie in een pan. Als de olie heet is, voeg je de bloem toe en roer enkele minuten goed over de bodem. Dit heet een roux en zorgt ervoor dat je een mooie gebonden soep krijgt.
- Voeg de bouillon toe, mix goed door met een garde en breng het al roerend aan de kook.
- Voeg de doperwtten, de paprika, de wortel en de mais toe en laat rustig doorkoken.
- Voeg de peterselie toe.
- Proef de soep en breng op smaak met peper en zout.
- Serveer met volkoren brood

### Tip (s) van de kok;

- Voeg verse kruiden pas op het laatste moment toe, zodat ze niet hun smaak kwijtraken
- Deze soep is niet met echte koninginnen, maar wel voor echte prinses en prinsessen!

Dit recept is onlangs op de school van uw kind bereid door een kok van de stichting Onderwijsgezond samen met de kinderen van de school

