Soepen / Italië

# Heldere soep met witte bonen en tomaat · Italië

Een lichte bouillonsoep met uitgelekte witte bonen en tomaat, met een eigen Italië-geïnspireerde smaakbasis.

**Tijd** 40 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 500 g uitgelekte witte bonen
- ☐ 1300 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 2 g gedroogde oregano
- ☐ zout en peper naar smaak
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 600 g tomaat
- ☐ 15 ml olijfolie extra vierge
- ☐ 10 g verse basilicum

## Zo maak je het.

01 Maak de tomaat schoon en snijd in kleine, gelijkmatige stukken. Snipper de ui.

02 Verhit de olie en fruit de ui vijf minuten. Voeg de tomaat toe en bak enkele minuten mee.

03 Voeg de bouillon toe en laat zacht koken tot de groente gaar is.

04 Spoel de uitgelekte witte bonen, laat uitlekken en verwarm enkele minuten door tot ze overal goed heet zijn.

05 Verdeel het gare hoofdingrediënt over de soep en verwarm kort door. Voeg olijfolie extra vierge, gedroogde oregano, verse basilicum toe, roer rustig door en proef voor het serveren.

**AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.**

**Recept & herkomst** DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-it-13-02-38c2d8a