



Fasolada: Griekse witte bonensoep

Hartige soep van witte bonen, wortel en tomaat. Het nationale comfortgerecht van Griekenland, vullend en licht.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	60'	4	Soep

Ingrediënten

- 400 g witte bonen (uit blik, uitgelekt)
- 2 wortelen, in schijfjes
- 2 stengels selder, in stukjes
- 1 ui, fijngesnipperd
- 2 teentjes look, geperst
- 400 g gepelde tomaten
- 4 eetlepel olijfolie
- 1 l groentebouillon
- 1 laurierblad

zout en peper
verse peterselie

Bereidingswijze

- 1.** Fruit de ui, wortel en selder in de olijfolie 5 minuten op middelhoog vuur.
 - 2.** Voeg de look toe en bak 1 minuut mee.
 - 3.** Roer de gepelde tomaten, bonen, bouillon en laurier erdoor.
 - 4.** Breng aan de kook en laat 45 minuten zachtjes pruttelen tot de groenten zacht zijn.
 - 5.** Kruid met zout en peper, werk af met peterselie en een scheutje olijfolie. Dien warm op.
-

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)