



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 el 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)