

SPAANSE SOEP MET CHORIZO



Recept voor 2 personen
Tijd: circa 30 min.

Al een beetje aan de zon, verlof, Spanje ? Wel

Benodigheden voor 2 personen

- 125 gram chorizo
- 1 grote ui
- 150 gram geschilde wortels (3 st?)
- 1 pot geroosterde paprika's (295 gr)
- 1 blik witte bonen in tomatensaus (415 gram)
- 0,5 liter water
- 1,5 bouillonblokje (tuinkruiden)
- snufje zout en peper
- (verse) rozemarijn

Bereidingswijze:

Begin met het snipperen van het uitje en het snijden van de chorizo in kleine blokjes.

Doe wel eerst het velletje van de chorizo voordat je gaat snijden.

Fruit het uitje aan en bak de chorizo mee voor ongeveer **5** minuten.

Ondertussen snijd je de geroosterde paprika en de worteltjes ook in kleine stukjes. Nadat de vijf minuten zijn verstreken voeg je de paprika en wortel toe en bak je dit nog even mee voor ongeveer 10 minuten, Wel zo nu en dan even roeren.

Voeg vervolgens de uitgelekte witte bonen, het water, de bouillon en kruiden toe.

Nog even 15 minuten zachtjes laten pruttelen en klaar is je Spaanse soep!

Tip: ook lekker met gehaktballetjes in plaats van chorizo.