

# Lettersoep

Bron: Allerhande 2 2013



## Bereiden

**STAP 1** Doe het bouillonblokje in een maatbeker en giet er een halve liter kokend water bij.

**STAP 2** Roer net zolang tot het blokje helemaal is opgelost. Pel de ui en snij hem in kleine stukjes.

**STAP 3** Snij de stengels bleekselderij en worteltjes in dunne plakjes.

**STAP 4** Maak de olijfolie warm in een pan op het vuur en doe de ui, de bleekselderij en de worteltjes erin. Bak ze 5 minuten.

🍲 hoofdgerecht

👤 4 personen

🕒 20 min 20 min

## Ingrediënten

1 groentebouillontablet

1/2 liter water kokend

1 ui

2 stengels bleekselderij

2 worteltjes

2 el olijfolie

500 ml gezeefde tomaten (passata)

100 g letterpasta of lettervermicelli

8 blaadjes verse basilicum

peper en zout

4 volkoren soepstengels

## Voedingswaarden

*(per eenpersoonsportie)*

Energie: 235 kcal

Eiwit: 6 g

Vet: 8 g

Koolhydraten: 29 g

**STAP 5** Doe de gezeefde tomaten en de bouillon erbij en wacht tot alles kookt. Zet het vuur laag en laat de soep 5 minuten zachtjes koken.

**STAP 6** Kook de lettervermicelli, op de verpakking staat hoe je dat precies doet. Strooi een beetje peper en zout over de soep. Snij de basilicum in reepjes. Strooi de gekookte lettervermicelli en de basilicumreepjes in de soep. Serveer de soepstengels erbij.