



**Soep - vegetarisch**

**Andijviesoep**



# Andijviesoep

## Ingrediënten

- 40 gram boter
- 2 uien
- 300 gram flespompoen
- peper van de molen
- 3 blokjes groentebouillon
- 2 theelepels karwijzaadjes
- 0,5 krop andijvie



# Andijviesoep

## Bereiding

- Ui en pompoen in kleine stukken snijden en met de karwijzaadjes aanfruiten in boter.
- Andijvie goed wassen en droog maken in de slamolen, dan in reepjes snijden.
- Voeg de andijvie bij de andere groenten en laat iets slinken.
- 1,5 liter water en bouillonblokjes toevoegen en aan de kook brengen.
- Laat 20 minuten zachtjes koken.
- De soep fijnmaken met de staafmixer en op smaak brengen.

