



COURAZ' MOERAZ: KRUIDIGE LETTER- SOEP

**VOORGERECHT
(VEGETARISCH)**

- voor 4 personen

Wat heb je nodig?

- 1 groentebouillon tablet
- ½ liter kokend water
- 1 ui
- 2 stengels bleekselderij
- 2 worteltjes
- 2 eetlepels olijfolie
- 500 ml gezeefde tomaten (passata)
- 100 gram letterpasta/lettervermicelli
- 8 blaadjes verse basilicum
- peper en zout
- 4 volkoren soepstengels

Het recept vind je op de volgende pagina.

Recept

Pak een maatbeker, doe het bouillonblokje erbij en giet er een halve liter kokend water bij. Altijd oppassen met kokend water, je wilt je handen niet verbranden.

Roer net zolang tot het blokje helemaal is opgelost. Pel de ui en snij hem in kleine stukjes. Snij daarna de stengels bleekselderij en worteltjes in dunne plakjes. Maak de olijfolie warm in een pan op het vuur en doe de ui, de bleekselderij en de worteltjes allemaal erin. Bak ze 5 minuten.

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.

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, en geniet van Couraz' Moeraz!



HET LAAGLAND