

Koolsoep met worst

avec La vache qui rit® Formule Plus



Ingrediënten voor 10 genodigden

- 3 cl olie
- 150 g uien
- 100 g wortelen
- 600 g geblancheerde en uitgelekte groenekool
- 200 g aardappelen
- 1,6 l water
- 350 g braadworst (ongeveer 250 g gebraden)
- 200 g La vache qui rit® Formule Plus
- Zout - peper

Bereiding

Bereid de groenten: blancheer de groenekool, snijd de wortelen in fijne schijfjes en snipper de uien, snijd de aardappelen in blokjes en snijd de witte kool in dunne plakjes.

Kook de soep: laat de wortelen en de uien met olie slinken. Bevochtig met water.

Meng de groenekool, de aardappelen en de braadworst.

Kook ongeveer 30 minuten in een afgedekte pan.

Schenk af en snijd de worst in stukken. Bewaar de soep voor volle texturen. Kruid naar wens en pas indien nodig de vastheid aan.

