

CHAMPIGNONSOEP MET BOERENKOOL EN QUINOA

 Voorgerecht

 40 minuten

 6 personen

INGREDIËNTEN

- 40 g quinoa
- 2 tl extra virgin olijfolie
- 1 gele ui, fijngesneden
- 2 knoflookteentjes, fijn geperst
- 300 g champignons, in schijfjes
- 1 handje boerenkool (of meer naar eigen smaak)
- Tijm
- Basilicum
- Peterselie
- Een pink zwarte peper
- 1 tl tomatenpuree
- 2 l groentebouillon
- Zout en peper

BEREIDINGSWIJZE

1. Verhit een grote pan met olijfolie.
2. Doe de ui erin, en wacht totdat deze glazig wordt. Voeg de knoflook toe en roer ongeveer 1 minuut.
3. Voeg de champignons toe, en voeg wat water toe zodat deze onder water komen te staan.
4. Voeg vervolgens de peterselie, tijm, basilicum, zwarte peper en tomatenpuree toe en blijf roeren. Voeg tot slot de boerenkool toe en laat het voor 3 à 4 minuten koken.
5. Pak de groentebouillon, en voeg deze toe samen met de quinoa.
6. Wacht totdat de quinoa goed is, en haal het geheel van het vuur af.

EET SMAKELIJK!