Soep van witte cannellini bonen met spekjes



Ingrediënten

- 500g Ardo Cannellini bonen
- 200g Ardo Ajuinblokjes
- 200g Ardo Knolselderblokjes
- 200g Ardo Preiringen
- 200g Ardo Brunoise mix
- 100g Greenway bacon
- 20g Ardo Bieslook
- 20g plantaardige margarine
- 10g look
- 2l groentebouillon

Methode

1. Stoof de ajuinblokjes, knolselder, prei en look aan in de boter en bevochtig met de groentebouillon.
2. Als de groenten gaar zijn, voeg 400g witte cannellini bonen toe. Breng ze nog even aan de kook en mix tot een gladde soep.
3. Werk de gemixte soep af met brunoise mix en de rest van de cannellini bonen.

Breng terug aan de kook en werk af met wat bieslook.

4. Bak de Greenway bacon in de oven op 180°C tot ze mooi krokant zijn.
5. Serveer ze apart als krokante garnituur bij de soep.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be