

Groentesoep met quinoa

Een lekkere groentesoep waarin quinoa als 'vermicelli' wordt gebruikt

Ingrediënten voor 4-5 pers

- 3 el quinoa (of meer naar wens)
- 1 ui
- 300 g groente van het seizoen
- 2 el olijfolie
- Sap van 1 citroen
- 1 tl zout
- 1 l groentebouillon

Garnering: fijngehakte peterselie en selderij(blad)

Werkwijze:

- Was eventueel de quinoa en laat uitlekken.
- Schil en snipper de ui.
- Maak de groente schoon en snijd er kleine blokjes van.
- Verhit in een soeppan de olie en fruit hierin de ui en de groente.
- Voeg de bouillon toe en kook gaar in 5-10 min.
- Breng op smaak met citroensap, zout en peper.
- Garneer met de peterselie en/of selderij.

