



## Maaltijdsoep met witte kool, witte bonen en kalkoenspek

### Ingrediënten

1 grote ui  
150 gram spekreepjes van kalkoen  
150 gram gemengde soepgroenten  
500 gram witte kool  
Italiaanse kruiden, 1 eetlepel  
Peper en zout  
1 blik tomatenblokjes (400 gram)  
1 blik witte bonen in tomatensaus (400 gram)

### Vorbereiding

Pel de ui en snijd in ringen.  
Snij 500 gram witte kool in fijne reepjes.  
Voor de gemengde soepgroenten koos ik een voorgesneden zakje uit de versafdeling van het warenhuis 😊 - Het moet vooruitgaan!

### Bereiding

Verhit 1 eetlepel olijfolie in een soepkom, voeg de ui en de kalkoenspekjes toe en laat even bakken.  
Scheep de soepgroenten en de witte kool erbij en laat even meebakken.  
Giet er de witte bonen in tomatensaus en de tomatenblokjes bij.  
Strooi er de Italiaanse kruiden over.  
Vu aan met 1 liter water.

Laat gedurende 20 minuten pruttelen op het vuur.

### Afwerking

Scheep de soep in een bord. De soep bevat iets minder water, want je ziet de groenten duidelijk uitsteken boven de soep.

Serveer met vezelrijk brood met een likje kruidenboter.

