

3. Zachte vegetarische soep



Neem een flinke hoeveelheid taugé en wat overgebleven gekookte of gebakken aardappels van de vorige dag en een halve rode paprika in stukjes. Doe hier zo'n liter water bij en een vegetarisch bouillonblokje. Breng aan de kook en laat koken tot de taugé zacht is. Voeg vast peper toe.

Pureer de soep tot er geen stukjes meer zijn. Voeg een scheut melk toe en roer even door.

Eet smakelijk!