# Boerensoep

De boerensoep is een echte (Duitse) klassieker, die als een stoofpot (maaltijdsoep) of als soep (voorgerecht) op een koude winterdag zeer goed smaakt.

**Ingrediënten:**500 g vastkokende aardappelen

1 groene paprika

2 wortels

2 uien

2 el olie

400 gehakt gemengd

1el tomatenpuree

1 blik gepelde tomaat (400 g)

500 ml groentebouillon

Zout, peper, paprika

bosje bieslook 200 g crème fraîche

1.

Schil de aardappels en snijd ze in blokjes. Was de paprika's, verwijder de zaadjes en snij ze in blokjes. Schil en snijd de wortels. Uien schillen en fijnhakken.

2.

Verhit de olie in een grote pan en bak het gehakt (als men balletje draait van de het gehakt, dan niet bakken, maar later gelijktijdig toevoegen met de aardappels) samen met de uien. Voeg de paprika's, wortelen en tomatenpuree toe en breng aan de kook.

3

Blus af een blik gepelde tomaten en groentebouillon. Voeg aardappelen toe en laat 20-30 minuten sudderen tot alles klaar is. Voeg zo nodig wat meer bouillon toe. Breng de boerensoep op smaak met zout, peper en paprikapoeder.

4

Was de bieslook, schud ze droog en snijd ze in kleine stukjes. Schik de boerensoep met een klodder crème fraîche en bieslook op borden

**Optioneel:**

Om de soep iets pittiger te maken kan men bij het bakken van de uien bijvoorbeeld knoflook en / of een rode peper toevoegen

Laat voor een vegetarische versie van de boerensoep het gehakt weg en neem in plaats daarvan 150 g rode linzen plus 300 ml groentebouillon.