

Enkel bönsoppa

Ingredienser

2 st Gul lök
2 st Vitlöksklyftor
1 tsk Olivolja
800 g Tomatkross
1,2 liter Vatten
2 st Kycklingbuljongtärning
200 g Kokade vita bönor
200 g Kidneybönor
200 g Kokta kikärtor
1 krm Chiliflingor
1,5 krm Grovmalen svartpeppar
50 g Parmesan

Under kalla vinterkvällar är en värmande bönsoppa med parmesan perfekt.

Förberedelsetid: 00:10

Tillagningstid: 00:20

Svårighetsgrad: Lätt

Portioner: 4

Tillagning

1. Skala och finhacka lök och vitlök och fräs i olivoljan i en stor kastrull.
2. Tillsätt tomatkross, vatten, kycklingbuljongtärningar, alla bönor, chili och svartpeppar.
3. Låt soppan puttra på medelvärme i 20 minuter. Servera med parmesanflarn.