

Vissersgodaille Soep met rode uien



2 mensen

5 min voorbereiding

25 min koken

De ingrediënten

1 blik van 400g Godaille du pêcheur aardappel- en groentesoep la belle-iloise
50g rode uien
3/4 glas water

De fasen

- 1- Snijd de rode uien fijn en bak ze in een pan
- 2- Voeg 3/4 glas water toe en daarna de soep
- 3- Dek af en laat 20 minuten koken op een laag vuurtje en klaar is kees!