

# CHATEAUBRIAND Winterse Soepen



**SOUS**

## IN DE BOX

2 Personen  
4 Maaltijdsoepen

Bereidingstijd:  
10 min

"BON APPÉTIT"

### BENODIGDHEDEN

- Pan
- Oven
- Opscheplepel

### ALLERGENEN

Melk 

Gluten 

Knolselderij 


### Erwtensoep

- 1 pot erwtensoep 
- Brood 


### Italiaanse Tomatensoep

- 1 pot soep 
- Geraspte kaas 
- Brood 

### Kalfs-roomsoep

- 1 pot soep 
- Brood 
- kruidenboter 

### Ossenstaartsoep

- 1 pot soep 
- Brood 
- Boeren zeezoutboter 

# INSTRUCTIES

## Erwtensoep

- Verwarm de soep op laag vuur voor zo'n 10-15 minuten tot hij goed warm is.
- Zorg dat je af en toe goed door roert



## Italiaanse Tomatensoep

- Verwarm de soep op laag vuur voor zo'n 10-15 minuten tot hij goed warm is.
- Zorg dat je af en toe goed door roert
- De kaas kan je door de soep doen op het laatste moment of gebruiken om je broodje mee te gratineren.



## Kalfs-roomsoep

- Verwarm de soep op laag vuur voor zo'n 10-15 minuten tot hij goed warm is.
- Zorg dat je af en toe goed door roert
- Besmeer de sneetjes brood met de meegeleverde kruidenboter



## Ossenstaartsoep

- Verwarm de soep op laag vuur voor zo'n 10-15 minuten tot hij goed warm is.
- Zorg dat je af en toe goed door roert
- Besmeer de sneetjes brood met de meegeleverde boerenboter met zeezout



## Verse broden

- De broden kunnen ook in de vriezer bewaard worden.
- Verwarm de oven voor op 200 graden
- Pak het brood dat je bij de soep wilt uit de vriezer.
- Bak het brood 10 minuten af in de voorverwarmde oven en laat even rusten.

\*als de soepen uit de vriezer komen, verwarm ze dan iets langer dan 15 minuten, tot ze goed warm zijn

**SOUS**