

Kant-en-klare Tom Kha Knolsoep

met brood en groenten

Heb je weinig tijd? Dan is dit een heerlijk, supermakkelijk en snel lunchgerecht. Klaar in een handomdraai dankzij de kant-en-klare soep!

5 min | 526 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Tom Kha Knolsoep	mg	250	500	750	1000
Desembrood meerzaden	g	100	200	300	400
Vegan margarine	g	15	30	45	60

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht
online met
#ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Schenk de kant-en-klare soep in een pan, voeg de groenten toe en verwarm de soep kort.
2. Verwarm per persoon twee sneetjes brood in een broodrooster. Besmeer de sneetjes met margarine en serveer ze bij de soep.

Tip: Je kunt ook broodcroutons maken door een deel van het brood in stukjes snijden en deze te bakken in een pan.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

