

Boekweit met groenten

- 1 ½ kop boekweit
- 3 koppen bouillon of water
- 1 ui
- verschillende groenten naar keuze

Fruit de fijngesneden ui. Strooi er de boekweit bij en roer goed om, zodat iedere korrel met olie in aanraking komt. Doe de massa bij de bouillon en laat 10 minuten op klein vuur koken.

Doe er de fijngesneden groenten bij en op heel klein vuur 15 minuten laten staan.

Omscheppen en naar smaak afmaken.

Please don't print this recipe unless you really need to.
Plantaardige recepten voor een betere wereld.
[Steun Plenty Food](http://www.plentyfood.nl)

