

Groentesoep



★★★★★
Persoonlijke favoriet!

Ingrediënten

Voor 4 personen.

2 liter water
2 a 3 groentebouillon blokjes
2 winterpenen
2 uien
3 stengels bleekselderij
Halve bloemkool
1 prei
500 gram rundergehakt
Vermicelli
Zout
Maggi

Bereiding

Snij alle groente in gelijkmatige stukjes. Draai van het gehakt kleine balletjes en zet in de koelkast tot je ze kan gebruiken.

Breng de 2 liter water met de bouillonblokjes aan de kook.

Als dit kookt, voeg je de groente toe en breng je het weer aan de kook, dit laat je ongeveer 15 minuten zachtjes pruttelen. Dan voeg je de gehaktballetjes, vermicelli, zout en een beetje maggi toe en breng je de soep weer aan de kook. Dit laat je ongeveer nog 10 minuten pruttelen.

Proef een stukje groente om te kijken of het de goede gaarheid heeft, zo niet, laat hem nog even zachtjes koken.

Heerlijk met een vers stokbroodje met kruidenboter of zelfgemaakte aioli.

Eet smakelijk!