

GROENTESOEP

INGREDIËNTEN

- 2 Groente bouillonblokjes (het liefst een variant met minder zout o.a. van Maggi)
- 15 liter water
- 500 gram Verse soepgroente
- 300 gram Mager rundergehakt (of kant en klare soepballetjes van mager gehakt)

TIP

"KOOK DE SOEPBALLETJES APART VAN DE SOEP, ZO DRIJFT ER STRAKS GEEN VET IN DE SOEP".

BEREIDINGSWIJZE

- o Schenk een halve liter water in een klein pannetje en kook hier de soepballetjes gedurende 10 minuutje in gaar.
- o Doe in een andere grote pan 1 liter water en voeg daar de bouillonblokjes en de soepgroente aan toe. Kook dit geheel ongeveer 10 minuten. Wil je iets meer of minder bite in je groente verleng of verkort dan de kookduur.
- o Schep de soepballetjes uit het andere pannetje en voeg deze aan de soep toe
- o Heb je zin in een pittig soepje, voeg dan nog wat sambal toe!