

Groente soep

Voor ½ Liter heb je nodig:	Vaardigheden:
<ul style="list-style-type: none">• 25 gram wortel• 30 gram bleekselderij• 20 gram knolselderij• 25 gram prei• 25 gram paprika • 500 ml water• 1 bouillonblokje • rundergehakt, 50 gram• vermicelli, 1 eetlepel • zout/peper/nootmuskaat• peterselie/kervel	<ul style="list-style-type: none">• blokjes snijden(en Brunoise)• groente snijden met groot mes• warmtebron op "juiste" stand• groente wassen• op smaak maken• mengen(gehakt)• koken

Vorbereiding:

1. Schil de wortel. Snijd deze in de lengte in plakken. Snijd deze plakken in repen. Snijd deze repen in blokjes.
2. Was de bleekselderij. Haal de nerven eraf. Snijd de stengel in dunne plakjes.
3. Schil en snijd de knolselderij in blokjes.
4. Snijd de prei in dunne ringetjes. Was de preiringetjes in een kom water. Haal de prei uit het water, zo dat het zand op de bodem achterblijft.
5. Snijd de paprika in blokjes.

Bereiding:

6. Verhit 1 eetlepel olie in een soeppan.
7. Doe de soepgroente in de pan en verwarm deze al roerend tot ze zacht zijn.
8. Voeg het water en bouillonblokje toe en breng het aan de kook.
9. Doe het gehakt in een bakje en kruid het met gehaktkruiden.
10. Verdeel het gehakt in 8 gelijke porties ,maak je handen iets vochtig met koud water en draai nu 8 soepballetjes. **Was je handen!!**
11. Voeg nu de soepbalen en vermicelli toe en kook deze nog 10 minuten mee onder af en toe roeren.
11. Proef de soep en breng het op smaak (als dat nodig is) met zout en peper.