



Kookweb.be

Moeders groentesoep.

Benodigdheden:

- --- Bouillon: ---
- 400 gram runderschenkel
- 2 l water
- 1 ui
- worteltjes
- Wat peterselie - bladselderij - laurierblaadje - stukje foelie
- Een kruidnagel
- Gehakt
- Paneermeel
- Zout en peper
- Nootmuskat
- --- Soepgroenten: ---
- Bloemkool - ui - knol)selder - sperzieboontjes - worteltjes - prei
- Champignons - spruitjes - vermicelli.

Bereiding:

Trek een stevige bouillon met het vlees de groenten en de specerijen. Intussen meng je voor de balletjes het gehakt, met peper, paneermeel, zout en nootmuskat. Voeg de groenten, gehaktballetjes, indien gewenst het in kleine stukjes geneden soepvlees toe. Op het laatst de champignons en de vermicelli mee gaarkoken. Nog enkele vleesbouillon blokjes naar smaak toevoegen. Afwerken met peterselie en bladselderij. Eventueel nog wat zout en peper.

Recept rubriek: Soepen