

Recept Groentesoep met gehaktballetjes

Aantal personen: 4

1. Ingrediënt	2. Hoeveel heb je nodig?
Bouillon	1 liter
Gesneden soepgroente	200 gram
Vermicelli	1 handvol
Rundergehakt	150 gram
Ei	1/2
Paneermeel	2 eetlepels
Peper en zout	snufje
Bakolie	2 eetlepels

1. Stap	2. Bereidingswijze	3. Apparatuur en materialen	4. tijd
1	Maak de gehaktballetjes: <ul style="list-style-type: none"> • meng het gehakt met peper, zout, paneermeel en een % ei • draai kleine balletjes van het gehakt • braad de gehaktballetjes in bakolie. 	Kom, fornuis, pan, bakolie	20 minuten
2	Bereid de groentesoep: <ul style="list-style-type: none"> • kook 1 liter bouillon (van bouillonblokjes of bouillon uit een potje) • doe de vermicelli erbij en laat deze 5 minuten meekoken • doe dan de gehaktballetjes en de soepgroente erbij. • laat dit 2 minuten doorkoken en de soep is klaar om te serveren. 	Fornuis, pan	15 minuten
Totale tijd			20 minuten

Tip! Wil je minder vet gebruiken, dan kun je de gehaktballetjes in de soep laten meekoken. Je hoeft ze dan niet eerst te braden.