

## Recept Groentesoep en julienne

Aantal personen: 4

1. Ingrediënt	2. Hoeveel heb je nodig?
Ui	1
Selderijgroen	3 takjes
Prei	150 gram
Wortel	50 gram
Margarine	20 gram
Water	1 liter
Tabletten bouillon	2
Vermicelli	40 gram
Peterselie	8 takjes

1. Stap	2. Bereidingswijze	3. Apparatuur en materialen	4. tijd
1	Was de peterselie en het selderijgroen en laat ze uitlekken.	Gootsteen	1 minuut
2	Snij de prei en de wortel en julienne, en was de gesneden groenten.	Gootsteen, koksmes, snijplank	1 minuut
3	Snij de ui heel fijn en brunoise.	Koksmes, snijplank	5 minuten
4	Snij of knip de bladselderij fijn.	Koksmes, schaar, snijplank	2 minuten
5	Smelt de margarine in een soeppan en fruit de ui tot deze glazig ziet.	Fornuis, soeppan	5 minuten
6	Fruit de prei, wortel en bladselderij enkele tellen mee.	Fornuis, soeppan	1 minuut
7	Voeg het water, de bouillontabletten en de fijngeknepen vermicelli bij de soepgroenten.	Fornuis, soeppan	-
8	Sluit de pan en laat de groentesoep 10 minuten koken.	Fornuis, soeppan	12 minuten
9	Snij of knip ondertussen de peterselie fijn.	Koksmes, schaar, snijplank	(1 minuut)
10	Roer vlak voor het opdienen de peterselie door de soep.	Fornuis, soeppan	-
<b>Totale tijd</b>			<b>27 minuten</b>