

## Groentesoep



*Hiernaast zie je het gerecht dat je nu gaat maken.*

*Voordat je begint moet je eerst alle ingrediënten en keukenmaterialen verzamelen.*

*Op de achterkant staat in 10 stappen uitgelegd hoe je het gerecht maakt.*

*Veel succes!*

### Ingrediënten: 1 persoon:

- Runderbouillon ..... 1 tablet
- Soepgroente ..... 100 gram
- Vermicelli ..... 20 gram
- Water ..... 500 ml
- Olie
  
- Rundergehakt ..... 50 gram
- Nootmuskaat
- Peper
- Zout

### Keukenmateriaal:

- Afruimbak
- Bekken
- Diep bord
- Eetlepel
- Kookpan
- Maatbeker
- Schuimspaan
- Snijplank
- Soeplepel
- Spatel
- Vork



## Groentesoep



**1** Zet de pan op het fornuis. Zet het vuur laag. Doe 1 eetlepel olie in de kookpan.



**2** Doe de soepgroente in de kookpan. Verwarm de soepgroente in de olie tot ze zacht zijn.



**3** Doe het water in de kookpan. Doe het bouillontablet erbij. Breng aan de kook.



**4** Breek als het nodig is de vermicelli. Doe de vermicelli in de soep en roer tot de soep weer kookt. Zet het vuur laag.



**5** Doe het gehakt in het bekken. Doe er nootmuskaat, peper en zout bij.



**6** Prak met de vork de kruiden door het gehakt.



**7** Verdeel het gehakt in 10 gelijke porties. Draai hier 10 gehaktballetjes van.



**8** Doe de gehaktballetjes in de soep en was je handen. Laat 10 minuten zacht koken.



**9** Proef de soep. Breng de soep als het nodig is op smaak met peper en zout.



**10** Schenk de soep in het diepe bord. Laat de rand schoon.