

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 boullontablet 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.