

Snelle groentesoep

Wat heb je nodig

300 gram gesneden soepgroente
150 gram gehakt
750 ml water
1 eetlepel olie
1 bouillontablet
15 gram vermicelli
1 snufje zout
1 snufje peper



Doe de olie in een pan.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Laat de olie warm worden.



Doe de soepgroente in de pan.
Roer de soepgroente goed door de pan.
Bak het al roerende 5 minuten.



Schenk het water bij de soepgroente in de pan.
Doe het deksel op de pan en breng het aan de kook.
Zet de kookplaat op de laagste stand en laat het 15 minuten garen.



Leg het gehakt op een bord.
Strooi er de peper en het zout over.
Meng het goed door elkaar en draai er soepballetjes van.



Verkruimel de bouillontablet op een lepel.
Laat de bouillontablet voorzichtig in de pan glijden.
Roer goed door elkaar.



Doe de balletjes in de soep.
Laat ze in 10 minuten gaar worden.
Doe de vermicelli erbij en laat de soep nog 5 minuten opstaan.
