Groentesoep

Wat heb je nodig (voor 4 personen)

200 gram soepvlees
200 gram gehakt
1 winterwortel
2 preien
½ bosje selderij
35 gram vermicelli

200 gram boontjes
200 gram bloemkool
1 ui
2 bouillontabletten
2 liter water
½ theelepel zout, 1 snufje peper

Doe het soepvlees in een pan en doe het water erbij.
Zet de pan op de kookplaat, op de laagste stand.
Laat het soepvlees in 2 uur gaar worden.

Schil de wortel en snijd deze in dunne plakjes.
Snijd de uiteinden van de prei en snijd hem in de lengte doormidden.
Was de prei en snijd de prei in ringen.

Snijd de uiteinden van de boontjes af en was de boontjes.
Snijd de boontjes in stukjes.
Pel de ui en snijd deze in kleine stukjes.

Verdeel de bloemkool in kleine roosjes.
Was de bloemkool roosjes in een zeef en laat even uitlekken.
Was de selderij en snijd deze in kleine stukjes.

Doe de gesneden groente in de pan en roer het door elkaar.
Doe het deksel op de pan en laat het 20 minuten garen.
Leg het gehakt op een bord en strooi er het zout en de peper op.
Meng het gehakt door elkaar en maak er soepballetjes van.

Doe de soepballetjes in de pan.
Doe de vermicelli ook in de pan.
Roer alles goed door elkaar.

Doe de bouillontabletten erbij en roer ze er door.
Doe het deksel op de pan.
Laat de soepballetjes nog 10 minuten garen.