

# Julienne soep

## Wat heb je nodig

750 ml runderbouillon ([recept](#))  
200 ml water  
4 worteltjes  
50 gram doperwten (diepvries)

60 gram bloemkool  
40 gram prei  
1 bouillontablet  
4 takjes peterselie



Schrap de worteltjes en snijd de uiteinden eraf.  
Spoel ze af onder de koude kraan.  
Snijd de worteltjes in stukken van ongeveer 6 cm.  
Snijd de stukken in heel dunne reepjes.



Snijd de prei in de lengte doormidden en snijd de uiteinden eraf.  
Was de prei grondig onder de koude kraan.  
Snijd de prei in stukken van ongeveer 6 cm.  
Snijd de stukken prei in heel dunne reepjes.



Was de bloemkool en laat even uitlekken.  
Verdeel de bloemkool in heel kleine roosjes.  
Was de peterselie, laat uitlekken en snijd ze in kleine stukjes.  
Weeg de doperwten af en doe ze in een schaaltje.



Doe het water in een pan en zet hem op de kookplaat.  
Brenghet aan de kook, op de middelste stand.  
Doe de alle groentes in de pan en zet het deksel erop.  
Laat het 6 minuten koken en zet de kookplaat uit.



Doe de bouillon in een andere pan.  
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.  
Verwarm de bouillon tot ze bijna kookt.  
Zet de kookplaat uit en zet de pan op het werkblad.



Giet de groentes bij de bouillon in de pan.  
Zet de pan op de kookplaat.  
Zet de kookplaat op de middelste stand.



Doe de bouillontablet erbij en roer het er door.  
Verwarm de soep nog 5 minuten.  
Doe de peterselie erbij.  
Zet de kookplaat uit.