



Groentesoep met balletjes

Heldere bouillon vol wortel, prei en vermicelli met kleine gehaktballetjes. De vertrouwde Hollandse groentesoep die bij elk zondagsmenu past.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	30'	4	Soep

Ingrediënten

- 1,5 l runderbouillon
- 2 wortelen, in blokjes
- 1 prei, in ringen
- 100 g bloemkoolroosjes
- 50 g vermicelli
- 250 g mager rundergehakt
- 1 el paneermeel
- 1 klein ei
- zout en peper

nootmuskaat

1 el fijngehakte peterselie

Bereidingswijze

1. Meng het gehakt met het paneermeel, ei, zout, peper en een snuf nootmuskaat.
2. Draai er met natte handen kleine balletjes van.
3. Breng de bouillon aan de kook in een grote pan.
4. Voeg de wortel en bloemkool toe en laat 10 min zachtjes koken.
5. Laat de balletjes voorzichtig in de bouillon glijden en kook mee (8 min).
6. Voeg de prei en vermicelli toe en kook nog 5 min tot de vermicelli gaar is.
7. Breng op smaak, bestrooi met peterselie en serveer heet.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)