

De groentensoep van oma / Gran's vegetable soup



Boodschappenlijstje

1.5 liter water	bosje platte peterselie
3 groentebouillon blokjes	250 gram gehakt met kruiden
250 gram wortels	zeezout naar smaak
1 grote prei	versgemalen zwarte peper
klein bloemkooltje	½ vrije uitloop ei of klein scheutje melk
2-3 lente-uitjes	paneermeel

Zo maak je de groentensoep van oma

Verkrummel de bouillonblokjes een grote pan met 1.5 liter koud water.

Draai het gas laag aan en los de bouillonblokjes al roerend op.

Terwijl de bouillon warm wordt snij je de groenten.

Maak de wortels schoon en hak ze in schijfjes, snij roosjes van de bloemkool en maak ze klein.

Snij de prei in ringen en snij ze door, hak de peterselie fijn en snij de lenteui in ringetjes.

Was de geneden soepgroenten, laat ze even uitlekken en doe het in de pan bouillon.

Terwijl de groente langzaam aan de kook komt maak je gehaktballetjes

Kruid het gehakt, doe er zout en peper bij en kneed het met een scheutje melk en paneermeel.

Rol kleine balletjes van het gehakt en doe de gehaktballetjes in de groentensoep.

Laat de groentensoep in 20-25 minuten garen.

Geef versgebakken sneetjes stokbrood bij oma's groentensoep

De groentensoep van oma / Gran's vegetable soup



Shopping list

1.5 liters of water	bunch of flat parsley
3 vegetable stock cubes	250g minced meat, spiced
250 grams of carrots	sea salt to taste
1 large leek	freshly ground black pepper
small cauliflower	½ free range egg or a small splash of milk
2-3 spring onions	stale bread-crumbs

How to make Gran's vegetable soup

Crumble the stock cubes into a large pan with 1.5 liters of cold water.

Turn the gas on low and dissolve the stock cubes while stirring.

While the broth is heating up, cut the vegetables.

Clean the carrots, chop them into slices, cut florets from the cauliflower and make them small.

Cut the leek into rings and then in half and chop the parsley finely.

Chop the spring onions into rings and Wash all the chopped soup vegetables.

Drain the veg briefly and add it to the bouillon in the pan.

While the vegetables slowly cook you make the little meatballs

Add spices to the minced meat and add salt and pepper.

Then knead all with the egg or a dash of milk and the breadcrumbs.

Roll the minced meat into small balls and put the meatballs in the vegetable soup.

Let the vegetable soup cook for 20-25 minutes.

Give freshly baked baguette slices with Gran's vegetable soup