

Groentesoep maken (2 pers.)

Welke materialen heb je nodig ?

1. een werkschort
2. een kookpan
3. een snijplank
4. een scherp mes
5. een houten lepel
6. een maatbeker
7. een vergiet
8. een weegschaal
9. plastic schaaltes

10. 30 gram prei (**groen** ook)
11. 50 gram witte kool/ spitskool
12. 50 gram knolselderij
13. 50 gram winterwortel
14. 1/4 ui
15. 1/2 eetlepel (10 gram) vermicelli
16. 1/2 groot bouillon blokje voor 1/2 liter
17. 1/2 liter water
18. 40 gram rundergehakt voor soepballetjes.



Welke stappen moet je doen ?

1. Meet in de maatbeker 1/2 liter water af.
2. Doe het water in de kookpan.
3. Doe het bouillonblokje in het water.
4. Kook het water + bouillon op.
5. Maak van het gehakt balletjes van 2 cm groot. Doe deze in het water en kook ze mee.

6. Weeg met de weegschaal de groenten af.
7. Snijdt de stronk uit de kool.
8. Snijdt de schil van de knolselderij af. *Bladeren van deze knol kun je ook gebruiken.*
9. Schraap het schilletje van de winterwortel met het mes er af.

Controleer de groenten op bedorven stukjes. Snijdt deze er af.

10. Snijdt alle groenten netjes klein op de snijplank. (prei, kool, knolselderij, ui, winterwortel).
11. Doe de gesneden groenten samen in het vergiet.
12. Was de groenten goed met stromend water.
13. Voeg de groenten aan de kokende bouillon toe. Let op spatten.
14. Kook het hele mengsel 15 tot 20 minuten goed door. Roer ondertussen met de houten lepel de soep door.
15. Weeg 10 gram vermicelli af. Doe dit in het glazen schaaltesje.