

Oud Hollandse soep

Nodig aan boodschappen (3/4 pers.):

- 200g rundgehakt
- Peper / zout
- Peterselie
- 2 rundbouillonblokjes Maggie
- Vermicelli
- Wortel in kleine stukjes
- Prei ringen
- Bloemkoolroosjes
- 4 liter water

Bereidingswijze:

Kruid het gehakt met peper en zout. Begin daarna met het maken van kleine gehakt balletjes. De soepballetjes. Zet een pan op het vuur gevuld met water. Voeg daarin de twee bouillon blokjes toe met de gehaktballetjes. Snijd de wortel en de prei in tussen. En haal van de bloemkool flink wat kleine bloemkoolroosjes. Voeg de groentes bij in de pan en laat de soep lekker op staan. Na een uurtje voeg je de peterselie toe. Als het goed is komen de gehaktballetjes al dansende boven drijven door het garen. Je kunt de soep nog even door laten trekken of op gaan dienen na een uur. Het lekkerst om hem nog eventjes wat langer te laten staan.

Bereidingstijd:

120 min

Keukentools: soeppan

Goed te combineren met: Brood