

Groentesoep

Bereidingstechniek

- wassen
- snijden
- fruiten
- koken

Ingrediënten

groentesoep

- ½ groentebouillon tablet
- 250 ml water
- ½ Ui
- ½ stengel bleekselderij
- 35 gram prei
- 25 gram wortel
- 10 gram margarine
- 15 gram vermicelli
- 2 takjes peterselie

Bereidingswijze

Gebonden tomaten-groentesoep

1. Snijd de prei en de wortel in zeer dunne reepjes (julienne), en was de gesneden groenten.
2. Verwijder de draden uit de bleekselderij en snijd het in dunne reepjes.
3. Snijd de ui in zeer kleine blokjes (brunoise).
4. Smelt de margarine in een kookpan en fruit de ui tot deze glazig ziet.
5. Fruit de prei, wortel en bleekselderij enkele tellen mee.
6. Voeg het water, de bouillontablet en de fijngeknepen vermicelli bij de soepgroenten.
7. Breng de soep aan de kook op hoog vuur
8. Doe de deksel op de pan en laat de soep 10 minuten op laag vuur doorkoken.
9. Was de peterselie en laat het uitlekken en snijd de peterselie fijn.
10. Schep de soep met een soeplepel in een kom of diep bord.

Garneren

11. Strooi vlak voor het opdienen de peterselie over de soep.