



Tomaten-groentesoep met balletjes

Benodigheden

- 500 ml water
- 2 bouillonblokjes (groente of rund)
- 1 pak gezeefde tomaten (500 ml)
- 500 gram soepgroente (zelf gesneden of voorgesneden)
- 2 handjes vermicellie (of een hand gebroken spaghetti)
- Peper (en zout)

- 250 gram gehakt
- 1 el peterselie (fijngehakt)
- 1 el paneermeel
- scheutje maggi (of een paar fijngemaakte blaadjes verse maggi)

Bereiden tomaten-groentesoep

- Zet een pan met het water, gezeefde tomaten en de bouillonblokjes op het vuur. Zet het vuur hoog.
- Meng de ingrediënten voor de gehaktballetjes en vorm er met handen, kleine soepballetjes van. Leg deze, zodra ze rond zijn, in de pan met (misschien, nét niet kokende) de bouillon.
- Laat de pan met de bouillon en gehaktballetjes op hoog vuur aan de kook komen. Draai, zodra alles kookt, het vuur zacht.
- Schuim eventueel eiwit (een dikke bruinige, schuimlaag) af. Het is niet perse nodig. Het 'oogt' alleen minder mooi.
- Voeg de soepgroenten en vermicelli (of spaghetti) toe en leg een deksel op de pan. Laat alles op zacht vuur een half uurtje staan. Eventueel af en toe roeren.
- Proef de soep, en breng hem eventueel op smaak met wat peper en zout.