

RIJKGEVULDE GROENTESOEP VAN GETROKKEN BOUILLON VAN SCHENKEL

BENODIGHEDEN:

- Schenkel 500 gram
- Peper
- 3 groente bouillonblokjes
- 500 gram Soepgroente
- 50 gram selderij
- Kopje Vermicelli
- 2 teentjes knoflook

WERKWIJZE:

- Breng 3 liter water aan de kook in een ruime pan.
- Voeg de schenkel en de bouillonblokjes toe en breng dit aan de kook.
- Zet de pan vervolgens op een laag pitje. En laat dit 1 uur zachtjes pruttelen. Laat dit vervolgens nog 2 uur trekken.
- Zeef de bouillon door een theedoek in een vergiet voor een heldere bouillon. Snij het vlees in kleine stukjes.
- Voeg de soepgroente en gesnipperde knoflook toe aan de bouillon en laat dit 15 minuten koken. Eventueel nog peper toevoegen voor de smaak.
- Voeg vervolgens de selderij en vermicelli toe en laat dit nog 10 minuten zachtjes doorkoken.
- Eetsmakelijk...

OPTIE:

- Voeg 300 gram soepballetjes toe van kalfsgehakt. Voeg dit toe voor de soepgroente.

