

# Kervelsoep met balletjes en croutons



 Bereiden in: Pan

 Voorbereiding: 0 min.

 Bereiding: 35 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 250 g runder gehakt
- 3 sneetjes brood, in blokjes
- 100 g kervel
- 3 prei, fijngesnipperd
- 2 uien, fijngesnipperd
- 1 teentje knoflook, fijngesnipperd
- 1 teentje knoflook, geperst
- 4 el paneermeel
- 1 ei
- 1½ l vleesbouillon, al dan niet zelf gemaakt
- 3 el olijfolie
- 1 kruidentuiltje
- snufje nootmuskaat
- peper en zout

## Voedingswaarde

•



wordt binnenkort

**VAN ONZE BOER.NL** 

(H)EERLIJK VLEES UIT TWENTE

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
info@sameneenkoekopen.nl  
www.sameneenkoekopen.nl



# Kervelsoep met balletjes en croutons

## Bereiding

- 1 Stoof de prei, de ui en de fijngesnipperde knoflook aan in een eetlepel olijfolie.
- 2 Kruid met peper en zout. Blus met de bouillon en voeg het kruidentuiltje toe. Laat 15 minuten koken.
- 3 Voeg de kervel bij de soep. Laat nog 5 minuten koken en verwijder dan het kruidentuiltje. Pureer de groenten met een staafmixer.
- 4 Meng het gehakt met het paneermeel en het ei. Kruid met nootmuskaat en breng eventueel verder op smaak met peper en zout. Rol in kleine balletjes.
- 5 Kook de gehaktballetjes gaar in water tot ze boven beginnen te drijven. Giet af en doe de balletjes bij de soep.
- 6 Fruit de geperste knoflook glazig in 2 eetlepels olijfolie. Doe er de blokjes brood bij en bak ze goudbruin. Laat ze even uitlekken op keukenpapier.

## Kooktips

Met deze favoriete soep met kervel van jong en oud zal je nog meer scoren, als je er heerlijke gehaktballetjes en krokante croutons aan toevoegt.

## Serveren

Verdeel de hete soep over de borden. Strooi er de croûtons bij. Werk af met een plukje kervel en serveer meteen.



wordt binnenkort

**VAN ONZE BOER.NL**

(HIEERLIJK VLEES UIT TWENTE)

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)