

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 kruidenuiltje
- snufje nootmuskaat
- peper en zout

Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

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.

image not found
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten