

# Groentensoep van Oma



 Bereiden in: grote pan

 Voorbereiding: 0 min.

 Bereiding: 330 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- voor 4 personen
- 800 g schenkel
- 500 gram soepvlees
- 250 gram gehakt
- 350 g winterpeen
- 0.5 knolselderij
- 3 uien
- 0.5 el zwarte peperkorrels
- 100 g krulvermicelli fijn (pak 250 g)
- 4 l koud water
- 300 g prei
- 30 g selderij (bakje 30 g)
- 1 schuimspaan
- 1 schone keuken- of passeerdoek (zonder luchtjes)
- 1 zeef

## Voedingswaarde

- 243 Kcal
- koolhydraten 18 gram
- eiwitten 24 gram
- vet 7 gram

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](mailto:info@sameneenkoekopen.nl)  
[www.sameneenkoekopen.nl](http://www.sameneenkoekopen.nl)



# Groentensoep van Oma

## Bereiding

- 1 Breng het koude water met de schenkels en het soepvlees erin heel langzaam aan de kook. Laat de bouillon minstens ca. 1 uur zachtjes pruttelen.
- 2 Schep met een schuimspaan regelmatig het schuim van de zachtjes kokende bouillon.
- 3 Snijd de helft van de wortels, prei en knolselderij in grove stukken van 5 cm. Snijd het blad van de selderij en houd de stelen en het blad apart. Voeg de grofgesneden groenten, de uien, de peperkorrels en de selderijstelen toe. Laat de bouillon minimaal nog 3- 6 uur op laag vuur trekken.
- 4 Snijd als de bouillon bijna klaar is de overige groente in kleine stukjes van ½ cm.
- 5 Zet het vuur uit. Schep de groente en het vlees uit de pan en laat de bouillon afkoelen.
- 6 Pluk het vlees van de schenkels en schep het mergpijpe leeg.
- 7 Maak de doek nat en leg de doek in de zeef. Schenk de bouillon er langzaam door zodat de bouillon helder wordt.
- 8 Breng de bouillon met het vlees, het merg en de fijngesneden groenten opnieuw aan de kook. Pluk intussen de selderijblaadjes en voeg ze aan de soep toe.
- 9 Voeg als de bouillon zachtjes kookt de balletjes (gehakt naar smaak kruiden en balletjes draaien) en de vermicelli toe. Kook de soep.

## Kooktips

Tip! Bak de groenten licht aan voor je er bouillon bij doet. De groenten karamelliseren een beetje, dat levert een lekkere smaak op. Minder tijd? Probeer eens voorgesneden soepgroente. Met bouillonblokjes erbij ben je helemaal snel klaar.

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

Voor meer recepten ga naar:

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