




Gehaktballensoep

-  Bereiden in: grote pan
-  Voorbereiding: 15 min.
-  Bereiding: 15 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- Voor de gehaktballetjes:
- 300 g rundergehakt
- 1 ei
- 2 el paneermeel
- 1 tl mosterd
- 1 tl paprikapoeder
- Zout en peper naar smaak
- Voor de soep:
- 1 el olijfolie
- 1 ui, fijngesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 winterwortels, in halve plakjes
- 1 prei, in ringen
- 1 rode paprika, in blokjes
- 2 stengels bleekselderij, in boogjes
- 1,5 liter runderbouillon, liefst zelf gemaakt
- Verse peterselie, fijngehakt

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

Gehaktballensoep

Bereiding

- 1 Maak de gehaktballetjes: Meng het gehakt met het ei, paneermeel, mosterd, paprikapoeder, zout en peper. Draai er kleine balletjes van en zet even apart.
- 2 Fruit de groenten: Verhit de olijfolie in een ruime soeppan. Fruit de ui en knoflook glazig. Voeg dan wortel, prei, paprika en bleekselderij toe en bak 3-4 minuten mee.
- 3 Voeg bouillon en balletjes toe: Schenk de bouillon erbij en breng aan de kook. Voeg de gehaktballetjes voorzichtig toe en laat op laag vuur ongeveer 15 minuten zachtjes koken, tot de balletjes gaar zijn.
- 4 Afmaken: Breng op smaak met peper en zout. Bestrooi bij het serveren met verse peterselie.

Kooktips

Tip: Serveer met een stuk ambachtelijk brood of een volkoren pistoletje met roomboter. Deze soep is ook heel geschikt om in te vriezen!

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

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten