

Functionele beschrijving

Groentesoep

Disclaimer:

Copyright © DM Compusoft

Dit document bevat bedrijfsvertrouwelijke gegevens van DM Compusoft **én** van uw organisatie! De informatie wordt alleen verstrekt om uw organisatie in staat te stellen de producten en diensten van DM Compusoft in detail te evalueren.

Inhoudsopgave

Groentesoep	3
<i>Ingrediënten</i>	3
<i>Bereiding</i>	3

hollands, rund, soep

Groentesoep



Ingrediënten

Aantal personen: 4

Tijd: 3 uur

- 350 g soepgroente
- 200 g schenkel
- 200 g rundergehakt
- 3 groente bouillonblokjes
- 40-50 g Vermicelli (optioneel)

Bereiding

Vul een grote (soep)pan met 2,5 liter water en breng aan de kook. Doe de schenkel in de pan samen met 3 groente bouillonblokjes. Draai het vuur laag en laat nu 2,5 uur heel zachtjes koken.

Verwijder na 2,5 uur de schenkel en snijd het vlees in kleine stukjes.

Neem een andere pan of grote kom en plaats hierop een vergiet met theedoek. Schenk de soep voorzichtig door de vergiet. Zo houd je een heldere bouillon over zonder vet.

Zet de soep terug op het vuur en doe de balletjes samen met het vlees van de schenkel in de pan. Voeg na 5 minuten 350 g soepgroenten toe samen met een extra in halve ringen gesneden prei en eventueel wat vermicelli. Laat nu nog 15 minuten zachtjes pruttelen.