

Ingrediënten voor 6 personen

Mergpijp, poulet, gehakt, kruidenbultje, bouillonblokken, zakje groentesoep, verse soepgroenten, vermicelli, zout en peper

**Tijd:** > 2 uur  
**Keuken:** Nederlands  
**Soort\_gerecht:** Soep  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## groentesoep

Ouderwets lekker en vers!

### Vorbereiding

Meng het gehakt met zout en peper naar smaak en maak hier kleine balletjes van.

### Bereidingswijze

Neem een grote soeppan. Vul deze voor de helft met water. Doe hier de mergpijp en het poulet in tezamen met het kruidenbultje en de bouillonblokken naar smaak. Laat dit ongeveer twee uur trekken op een laag vuur. Vervolgens doe je de gehaktballetjes erbij en laat je dit ongeveer tien minuten a een kwartier pruttelen. Dan het zakje groentesoep, de verse soepgroenten en de vermiceli erbij. Vul de pan met water tot deze vol is en laat dit nog even koken. Proef vervolgens of de smaak goed is. Is het nog niet smaakvol genoeg, doe er dan nog een bouillonblok bijen laat het weer even koken.