

Ingrediënten voor 5 personen

300 g mager rundgehakt, 2 uien,
1 pakje gezeefde tomaten (500g
, rundbouillonblokjes voor 1 liter,
35 g fijne vermicelli, 4 el
gesnipperde bladselderie, p en z.

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Soep
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



TOMATENSOEP à l'écureuil

Eigen foto]. Een heerlijke snelklaar soep vol balletjes, ongeveer zoals mijn moeder die altijd maakte.

Vorbereiding

Snipper de uien, draai kleine balletjes van het gehakt.

Bereidingswijze

Breng 6 dl water + tomaten + bouillonblokjes aan de kook. Voeg de balletjes beetje bij beetje toe, het geheel mag niet van de kook raken, want dan vallen de balletjes uit elkaar. Vervolgens de uitjes en de selderie. Laat nu 5 minuten koken. Voeg de vermicelli toe en haal ,zodra het geheel weer kookt, de pan van het vuur. (de vermicelli gaart vanzelf nog even verder). Maak desgewenst op smaak af met zout/peper. Laat een paar min. staan en dan smullen maar.

Serveertips

Lekker bij de broodmaaltijd.