

Ingrediënten voor 4 personen

1 el olijfolie 1 ratatouillepakket,
alle groentes in blokjes gesneden
1 teentje knoflook gesnipperd 1
flesje Maggi Basis voor
Groentesoep 1,5 l water 1 zakje
provencaalse kruiden (bij de
verse kruiden) stukje
keukengaren 75 g
elleboogmacaroni 200 g
gebraden gehakt (dikke plak) in
kleine blokjes

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Internationaal

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

provencaalse groentesoep

Bereidingswijze

1. Verhit de olie in een ruime pan, bak de knoflook en groenteblokjes een paar minuten 2. Schenk het flesje soepbasis in de pan, doe het water erbij en breng aan de kook 3. Gebruik van de verse kruiden van elke soort 1 takje (oregano, peterselie, rozemarijn, tijm), die je met een stukje garen bij elkaar bindt 4. Doe het kruidenboeketje en de macaroni in de pan met soep en laat dit 15 min. zachtjes koken 5. Voeg de blokjes gebraden gehakt toe en laat 1 min. meewarmen