

Blok	Soep (les 2)
Recept	Bouillon – groentesoep met balletjes
Doel	Als je groentesoep met balletjes wil maken dan zal je balletjes moeten kunnen draaien.
Filmpje	https://www.puurgezond.nl/eten/budget/budgetrecepten/video-hoe-maak-je-soepballetjes

Ingrediënten voor 1 persoon	Benodigheden
10 gram groente- of runderbouillon	Snijplank
300 milliliter water	Koksmes/aardappelmesje
100 gram groenten (wortel, prei, ui, bloemkool, courgette)	Dunschiller
15 gram vermicelli	Maatbeker
Peper	Weegschaal
Zout	Kommetjes
Olie	Theelepel
	Kookpan/steelpan
50 gram gehakt	Houten lepel
1 eetlepel paneermeel	Soeplepel
Verse peterselie	Bolzeef
	Eetlepel
	Soepkom
	Vork
	Prullenbakje
	Weegschaal

	Stappenplan	Check
1.	Kies 3 soorten groenten uit (het mogen er meer zijn)	
2.	Snijd de wortel eerst julienne, daarna brunoise Snijd de prei in halve ringen Snijd de ui in kleine blokjes Maak van de bloemkool kleine roosjes Snijd de courgette eerst julienne, daarna brunoise	
3.	Doe alle groenten bij elkaar in de bolzeef.	
4.	Was de groenten onder de kraan.	
5.	Laat de bolzeef met de groenten op het aanrecht liggen.	
6.	Hak de verse peterselie fijn.	
7.	Doe het gehakt in een kommetje.	
8.	Doe de peper, zout, paneermeel en verse peterselie erbij.	
9.	Prak met een vork de kruiden door het gehakt.	
10.	Draai van het gehakt kleine gelijke balletjes.	
11.	Laat de balletjes op de snijplank liggen.	
12.	Was je handen!	
13.	Pak een kookpan/steelpan.	
14.	Doe 2 eetlepels olie in de pan.	

15.	Maak één van de bovenste twee pitjes aan.	
16.	Zet de pan op het vuur.	
17.	Laat de olie warm worden.	
18.	Doe de soepgroente in de pan.	
19.	Verwarm de soepgroente in de olie tot ze zacht zijn, gebruik de houten lepel.	
20.	Doe het water uit de maatbeker in de pan.	
21.	Doe de bouillon erbij.	
22.	Breng dit aan de kook → zet het vuur hoog.	
23.	Doe de gehaktballetjes in de soep.	
24.	Was je handen!	
25.	Doe de vermicelli in de soep.	
26.	Roer door de soep tot de soep weer kookt.	
27.	Zet het vuur laag.	
28.	Breng de soep op smaak met peper en zout.	
29.	Schep met de soeplepel de soep in de soepkom.	

