

Glutenvrije Groentesoep

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Een heerlijke simpele groentesoep met rijstnoedels en gehaktballetjes

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 5 PERSONEN

MAAK TIJD: 10 MINUTEN

KOOKTIJD: 20 MINUTEN

Benodigdheden:

- 1 zak fijne soepgroenten
- 100 gram rijstnoedels of glutenvrije vermicelli
- 2 groentebouillon blokjes
- 1 runder of kipbouillonblokje
- Wat komijnpoeder, zwarte peper, zout, paprikapoeder
- 1.7 liter gekookt water
- 300 gram gehakt gekruid met paprikapoeder, zout, zwarte peper en, komijnpoeder

Bereidingswijze:

1. Meng het gehakt met de kruiden en draai balletjes. Zet apart of gebruik blokjes aardappel.

2. Giet het gekookte water in de pan en voeg daar de bouillonblokjes aan toe en laat het even smelten.
3. Voeg de soepgroenten toe, de kruiden en de balletjes/aardappel en laat rustig koken voor 10 min en doe de rijstnoodles of vermicelli erbij. Laat nog eens 5 min koken tot de vermicelli en aardappeltjes/gehaktballetjes gaar zijn.

Notities: