



Groentensoep

Nodig: roerlepel, soeplepel, magnetronschaal min. 2 ltr.

Tuinkruidenbouillon, gehakt, soepgroenten, vermicelli.

- Kruid het gehakt met wat peper en zout en maak er kleine soepballetjes van.
- Breng ruim 1,5 ltr., water aan de kook in de waterkoker.
- Hak zelf verschillende soorten groenten of neem een zakje soepgroenten en doe dit in de schaal.
- Strooi er wat vermicelli over .
- Voeg kruidenbouillon (blokjes) toe.
- Leg de soepballetjes er boven op.
- Giet het kokende water in de schaal en roer alles even door.
- Zet dit 2 minuten op hoogste vermogen in de magnetron.
- Dan is alles weer aan de kook en schakelen we de magnetron naar half vermogen (350/400W) 8 minuten.
- Laat de schaal rusten in of buiten de magnetron, maar haal het deksel er pas na 5 á 10 minuutjes af!! Zo gaart de soep nog kosteloos even door.
- Roer door, voeg evt nog wat verse of gedroogde kruiden toe (peterselie of selderij.)
- Eet smakelijk!



Tine Monserez

Tinetupperware@outlook.com