Tomaten groenten soep van Racha, Florysch-Thobyaz en Mattheyz-Ferdynand

Ingrediënten

- 0.5 Blokje MAGGI Runderbouillon
- 500 g Half om half gehakt
- 2 Zakken Soepgroente
- 1 Blik Tomaten
- 2 Stuks Eieren
- 2 el Paneermeel
- 1 Stuk Witte ui
- 1 Stuk Teentje knoflook
- 20 g Verse oregano
- 50 g Vermicelli
- 2 el Ketjap manis
- 4 Stuks Soepstengels

Instructie

1. Verwarm 2 liter water in de soeppan.
2. Snipper de ui en pers de knoflook.
3. Meng het gehakt met 2 eieren, ui, knoflook, paneermeel en fijngesneden oregano. Meng het geheel goed en draai er vervolgens balletjes van.
4. Gooi de balletjes in de soeppan en voeg een Maggi bouillonblokje eraan toe. Laat de balletjes met de bouillon even garen.
5. Voeg de zakken voorgesneden groente en de gezeefde tomaten aan de pan toe en roer de soep goed.
6. Op het einde kun je naar smaak nog vermicelli toevoegen. Voeg eventueel ketjap toe voor een zoetere smaak.
7. Lekker met soepstengels. Super simpel. En super lekker! Eet smakelijk!

Voedingswaarden tonen

45 Min

4 Porties

koolhydraten	23.95 g
Energie	435.59 kcal
vetten	23.19 g
Eiwit	32.08 g