

Goed gevulde tomaten-groentesoep

Bereiding:

- Verwarm de groentenbouillon, voeg de soepgroenten toe en laat het geheel zachtjes doorkoken.
- Voeg na 10 minuten de tomatenblokjes, knoflookpoeder, uienpoeder en de italiaanse kruiden toe.
- Breng het geheel aan de kook en voeg als laatste de soepballetjes toe.
- Zet het vuur laag en kook de soep minimaal 15 minuten zachtjes met een deksel op de pan.
- Breng eventueel nog extra op smaak met peper en zout.
- Voor extra pit kun je 1 tl sambal toevoegen.

Eet smakelijk!

Ingrediënten

- 1,5 liter groentenbouillon
- 1 blik tomatenblokjes
- 450 gram soepgroenten
- 275 gram biologische soepballetjes
- knoflookpoeder
- uienpoeder
- 1 el gedroogde italiaanse kruiden
- evt 1 tl sambal voor extra pit
- zout en peper