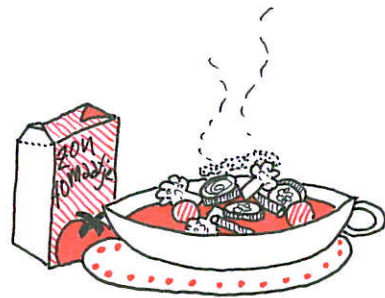


# Supersnelle tomatengroentensoep (2 personen)

Bereiden: 8 minuten  
In de pan: 15 minuten

## Nodig:

- 1 literpak tomatensap (of groentensap)
- + 3/4 zak boerensoeptgroenten of wokgroenten
- 1 bouillonblokje (rundvlees of groenten)
- handje verse tuinkruiden (peterselie, tijm, rozemarijn, lavas)
- handje vlinderpasta
- 250 g rundergehakt
- 1 eigeel
- 1 el paneermeel
- 2 el (liefst verse) pesto
- handje versgeraspte parmezaanse kaas
- zout & peper



## Doen:

Giet het tomatensap in een grote pan en zet op hoog vuur.

Voeg de groenten toe, samen met de tuinkruiden, het bouillonblokje en wat peper & zout.

Meng intussen het gehakt met het eigeel, de paneermeel en flink wat peper & zout. Draai hier soepballetjes van en doe ze in de pan. Voeg de vlinderpasta toe.

Laat alles nu aan de kook komen en laat de soep vervolgens op het laagste pitje een kwartiertje zachtjes pruttelen tot alles gaar is.

Neem grofgesneden groenten want ze slinken tijdens het koken

Dan hou je wat 'bite'



soep met ballen



Heel lekker: verse lavasblaadjes = Maggiplant



Heel goed houdbaar in de vriezer

## Serveren:

In borden of kommen met een schepje pesto erboven op en wat versgeraspte parmezaanse kaas erover gestrooid

Het lekkerst met zelfgemaakte pesto!

zie elders op de site

