

INGREDIËNTEN

Voor 2 personen
1 groentebouillonblokje
200 gr groente (naar keuze)
20 gr vermicelli (ongekookt gewicht)

SUPERSNELLE GROENTESOEP

Bevat per portie: Kcal: 62 | Eiwit: 2,1 gr | Koolhydraten: 11,2 gr | Vet: 0,4 gr | Vezels: 2,8 gr

ZO MAAK JE HET

• Breng 500 ml water aan de kook en voeg het bouillonblokje toe.
• Snij de groenten in kleine blokjes en voeg deze toe aan de bouillon. Laat de groenten in totaal ongeveer 10 minuten meekoken.
• Laat de vermicelli zo lang meekoken als op de verpakking staat aangegeven.

TIPS EN TRICKS

• Vind je de soep te flauw? Geef 'm dan wat extra pit met een scheutje sojasaus of een beetje sambal.
• Je kunt bijna alle groenten (die je nog hebt liggen) gebruiken voor deze soep. Paprika, wortel, ui, courgette, champignons, selderij, boontjes, peultjes etc.
• Ik heb zelf ongeveer 200 gram groente op 500 ml bouillon gebruikt. Je hebt dan een mooi gevulde soep. Maar als je wilt kun je er ook gerust 300 gram groente in doen.