**SOEP MAKEN**

**GROENTEN SNIJDEN**

Wortels:

1. Schrap de wortels
2. Was de wortels
3. Snijd de wortels in kleine stukjes

Prei:

1. Verwijder de buitenste bladeren
2. Snijd de bovenkant en de onderkant van de prei af
3. Snijd de prei in kleine ringen
4. Was de prei

Courgette:

1. Was de courgette
2. Snijd de onderkant en bovenkant van de courgette af
3. Snijd de courgette in kleine blokjes

Broccoli:

1. Spoel de broccoli af onder de kraan
2. Snijd kleine roosjes van de broccolistronk
3. Was de roosjes

Stengelui:

1. Snijd de stengel van de ui in kleine ringetjes
2. Was de ringetjes

SOEPVLEES BAKKEN

1. Pak een koekenpan
2. Doe boter in de pan
3. Bak het soepvlees tot het rondom bruin is
4. Voeg het soepvlees toe aan de soep

**SOEP MAKEN**

1. Pak de soeppan
2. Doe 3 liter water erbij in de pan
3. Voeg bouillonblokjes toe aan het water
4. Breng het water aan de kook
5. Voeg de groenten en vermicelli toe
6. Voeg het aangebakken soepvlees toe
7. Breng het water opnieuw aan de kook
8. Zet de pit op 3
9. Doe een deksel op de pan
10. Laat de soep rustig door koken