

PREISOEP MET HAMBLOKJES EN LETTERTJES

Altijd plezant met kinderen erbij. Hun naam in de soep maken

Benodigdheden : voor **4** personen

4	st	Preiwitten
3	st	Uien
2	st	Bloemige aardappelen
1	st	Appel
1	handje	Bladpeterselie
100	gr	Gekookte hamblokjes
100	gr	Letterpasta
1,5	liter	Groenten- of kippenbouillon
		Olijfolie, peper en zout

Bereidingstijd: 15 minuten + 30 minuten koken

Werkwijze :

pel en snipper 3 uien.

Maak 4 preiwitten schoon en snij ze in grote stukken. (niet overdrijven)

Doe wat olie in een pot en stoof er de uien en de prei in zonder te kleuren.

Doe er dan 1,5 liter bouillon bij.

Schil 1 appel en 2 bloemige aardappelen, snij in stukken en voeg toe aan de soep.

Laat alles ong. 30 minuten zachtjes koken.

Mix dan de soep glad.

Kruid met peper en zout.

Voeg nu 100 gram letterpasta en 100 gram gekookte hamblokjes toe.

Laat nog wat koken tot de pasta gaar is. Zie pastaverpakking

Hak een handje bladpeterselie fijn en gebruik als afwerking voor de soep.

Smakelijk.

=====