



Rundsbouillon met groenten



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 1/2 l water
3 rundsbouillonblokjes
peper en zout
500 gram rundssoepvlees met been
1 ui (geschild en gehalveerd)
1 prei (gewassen)
1 wortel (geschild)
2 teentjes knoflook
1/4 knolselder
3 takjes tijm
3 takjes rozemarijn
3 takjes peterselie
2 blaadjes laurier
500 gram soepgroenten (fijngesneden, bv: prei, wortel, selder, ui, broccoli,)

Bereidingswijze

- 1.** Breng 1,5 liter water aan de kook samen met de bouillonblokjes en het soepvlees. Kruid met peper en zout.
- 2.** Voeg de ui, de prei, de wortel, de knoflook en de knolselder toe.
- 3.** Bind de kruiden en de laurierblaadjes samen met een stukje keukentouw. Doe dit in de soep. Laat de soep op een laag vuur een 2 à 3 uur trekken, totdat het vlees gaar is.
- 4.** Voeg eventueel nog peper en zout toe voor extra smaak.
- 5.** Haal de groenten en het kruidentuiltje uit de bouillon en doe ze weg.
- 6.** Haal het vlees uit de soep en snij het in kleine stukjes.



- 7.** Voeg de soepgroenten toe. Laat de soep nog 10 min koken of totdat de soepgroenten beetgaar zijn.
- 8.** Voeg de stukjes vlees toe aan de soep.
- 9.** Serveer met soepparels