



Tomatensoep met balletjes



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

Bouillon en soep

boter
3 uien (in grove stukken)
500 gram soepvlees
1 1/2 l water
2 wortels (in stukjes)
2 stengels selders (in stukjes)
1 preiwit (in stukjes)
5 tomaten (vers)
1 kruidentuiltje (laurier, tijm, peterselie)
70 gram tomatenconcentraat
peper en zout

Balletjes

500 gram gehakt
2 eieren
50 gram paneermeel

Bereidingswijze

Maak de bouillon

- 1.** Verhit een klontje boter in een pan en stoof hierin een ui. Leg het soepvlees op de ui, leng aan met 1,5 liter water.
Breng aan de kook. Verwijder het schuim met een schuimspaan. Laat de bouillon een 1 uur trekken op een zacht vuur. Zeef de bouillon.



Maak de balletjes

- 2.** Meng het gehakt met de eieren en het paneermeel. Rol er balletjes van. Blancheer de balletjes in de bouillon. Hou ze apart.

Maak de soep

- 3.** Stoof de resterende ui, wortel, selder en prei in boter. Voeg de tomaten en het kruidentuiltje toe. Laat verder stoven. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook. Laat nog 20 minuten op zacht vuur verder garen.
- 4.** Voeg het tomatenconcentraat toe. Kruid met peper en zout. Verwijder het kruidentuiltje. Mix de soep. Voeg de gehaktballetjes toe.