



Uit oma's keuken

Oma's runderbouillon met groenten en soepballetjes

2 PERSONEN

 15 + 240 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  130 g runder poulet
-  ½ runderschenkel met been
-  ½ witte ui
-  ½ winterpeen
-  1½ teentje knoflook
-  1 el olijfolie
-  1 runderbouillonblokje
-  150 g soepgroenten
-  125 g soepballetjes
-  750 ml water
-  zout en peper naar smaak

ZO MAAK JE HET

1. Zet een grote soep- of braadpan op middelhoog vuur.
2. Kruid de schenkel met zout en peper en bak deze in een eetlepel olie aan beide kanten goudbruin.
3. Haal de schenkel uit de pan en doe hetzelfde met het runder poulet.
4. Maak ondertussen de wortel schoon en snijd deze in grove stukken.
5. Doe hetzelfde met de ui.
6. Pel de knoflook en snijd de teentjes door de helft.
7. Zodra het runder poulet rondom goudbruin is, doe je de wortel, ui en knoflook in dezelfde pan.
8. Bak 3 minuten mee.
9. Voeg nu de schenkel, het water en het bouillonblokje toe.
10. Draai het vuur helemaal laag en doe de deksel op de pan.
11. Laat de soep minimaal twee uur pruttelen.
12. Na $\pm$ 2 uur haal je het deksel van de pan.
13. Het kan zijn dat er wat troebelheden op het oppervlak te zien zijn.
14. Haal die weg met een lepel.
15. Laat de soep nu nog een uurtje pruttelen zonder deksel.
16. Na drie uur is het runder poulet lekker mals.
17. Proef of de soep goed op smaak is en voeg eventueel wat zout en peper toe.
18. Haal de runderschenkel, ui, knoflook en wortel uit de pan.
19. Die hebben hun werk gedaan en kun je weggooien.
20. Doe de soepgroenten en soepballen in de pan.
21. Kook het geheel nog een half uurtje mee.

TIP: 1

BRON: flofood.nl

