

ITALIAANSE ROERBAKSOEP – RUNDERGEHAKT – ONTBIJTSPEK

INGREDIËNTEN VOOR 6 PERSONEN

50g ontbijtspek

1 teentje knoflook

350g rundergehakt

1-2 tl currypoeder

400g Italiaans groentepakket

1,5 l. groentebouillon

2 ontvelde tomaten

2 el fijngesneden peterselie

2 el fijngesneden bieslook

zout en peper naar smaak

BEREIDINGSWIJZE

Bak het ontbijtspek krokant in een droge koekenpan. Voeg het gehakt toe en bak in +-5 min. rul.

Voeg het currypoeder en knoflook toe en bak +-2 min. mee. Voeg de groenten toe en bak die al roerende 3-4 min. mee.

Schenk de bouillon erbij, gepelde tomaten en breng de soep aan de kook. Laat deze op zacht vuur 5-10 min. koken tot de groenten gaar zijn. Breng de soep op smaak met zout en peper en roer er voor het

serveren peterselie en bieslook door.

Recept van Infraligne Margraten

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

203 Kcal

SMAKELIJK!