



Frisgroene lentesoep met kruidige kippengehaktballetjes



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

olijfolie
1 ui (fijngesneden)
2 stengels preien (in ringen)
3 stengels selders (in stukjes)
1 broccoli (in roosjes)
1 kruidentuiltje
1 1/2 l kippenbouillon (van 2 à 3 blokjes bouillon)
1 pak waterkers (goed gewassen)
1 pak kervel (zeer fijngesneden)
peper en zout
250 gram kippengehakt

Bereidingswijze

- 1.** Fruit de ui, de prei en de selder glazig in olijfolie. Voeg de broccoli en het kruidentuiltje toe. Overgiet met de kokende bouillon. Laat 20 minuten koken.
- 2.** Voeg dan de waterkers en de helft van de kervel toe. Verwijder het kruidentuiltje. Mix de soep glad en breng eventueel op smaak met peper en zout.
- 3.** Meng het kippengehakt met de rest van de kervel. Kruid met peper en zout. Rol er balletjes van en kook deze 5 minuten in water. Giet af en voeg toe aan de soep.