



## Heldere groentesoep met balletjes

- 50 g bloemkool,** Snijd  
**½ stengel bleekselderij,** een  
**4 sperziebonen,**  
**50 g venkelknol** in stukjes,  
**2 worteltjes** in schijfjes, het wit van  
**1 kleine prei** in ringetjes en  
**8 champignons** in plakjes. Voeg alles samen met  
**1 eetlepel doperwten** toe aan  
**1 liter runderbouillon.**
- Breng het aan de kook en laat het vervolgens, op een laag vuur, tegen de kook aan in 30 minuten gaar worden.  
 Prak voor de balletjes
- 100 g kalfsgehakt,**  
**1 beschuit** verkruimeld, en een  
**½ ei,**  
**1 theelepel fijngehakte**  
**peterselie,** een  
**mespuntje nootmuskaat** en  
**zout en peper** goed door elkaar tot een taai mengsel ontstaat. Vorm hiervan balletjes. Pocheer deze de laatste 10 minuten in de bouillon.  
 Breng de soep op smaak met
- zout en peper.**
- 1 eetlepel fijngehakte** Strooi vlak voor het serveren nog  
**peterselie** over de soep.