

Tomatensoep met gehaktballetjes (voor 3 personen)

Ingrediënten

pak gezeefde tomaten (500 milliliter)

100 gram gehakt

kwart theelepel zout

halve theelepel peper

1 bouillonblokje (voor 500 milliliter)

1. Neem een soeppan voor je.
2. Doe hierin 500 milliliter gezeefde tomaten, 200 milliliter water en 1 bouillonblokje.
3. Breng de soep aan de kook.
4. Kruid het gehakt met zout en peper.
5. Kneed het gehakt. Vorm hiervan kleine balletjes.
6. Zet het vuur onder de soep lager.
7. Doe de gehaktballetjes voorzichtig in de soep.
8. Laat de gehaktballetjes 10 minuten pruttelen in de soep.
9. Proef de soep. Breng de soep zo nodig verder op smaak met zout, peper, een theelepel suiker of een theelepel azijn.
10. Zet het vuur uit.
11. Smakelijk eten!