

LEKKERBEK GROENTESOP



LEKKERBEK GROENTESOP

1 kg bees skenkels

1 pakkie Ministrome sop poeier

6 liter water

3 wortels geskil en gerasper

3 aartappels geskil en gerasper

1 groot ui fyn gekap

1/2 koppie hawermout (ek los dit uit)

2 koppie macaroni stukkies

Sout en peper na smaak

1/4 eelepel kerriepoeier

1 blik tamatiepuree (410 g)

30 ml pietersielie (opsioneel) ek los dit uit

Ek sny spekstukkies by

Kook vleis in water tot sag. Voeg wortels aartappels en ui by en kook tot sag

Jy kan vet afskep as jy wil

Voeg macaroni en soppoeier by laat kook vir 25min

Geur met sout peper en kerriepoeier

Voeg tamatiepuree by en kook nog 10 min

Ek gooi al die geurmiddels saam die soppoeier en macaroni sommer by

Resep geplaas deur: Leone Barnard du Toit