



GROENTESOEP MET GEBAKKEN HERTENREEPJES

R E C E P T

Ingrediënten

hertenpoulet of braadvlees, hoeveelheid naar eigen keuze
3 uien
2 preien
1 selderij
boter, bloem, nootmuskaat en peterselie
bouillon
150 gram kaas (liefst oude kaas)
peper

Bereidingswijze

Was en snijd de groenten in julienne of in kleine ringetjes.
Bak ze aan in de pan en voeg er de bloem aan toe, goed roeren om aanbakken te voorkomen.
Voeg de bouillon toe en breng op smaak.
Laat de soep koken tot de groenten gaar zijn.
Bak reepjes hertenvlees mooi bruin in boter. De broodkorsten eveneens bruin bakken.
Voeg het vlees en de korstjes bij de soep, samen met de kaasblokjes.
Schep de soep in diepe borden en strooi er de gehakte peterselie overheen.