

APPELSOEP

Benodigdheden:

4 ajuinen
1 kg. "banaanappels" (bv: Golden delicious)
1 rode + 1 gele paprika
2 aardappelen
1kg. tomaten of 2 blikjes gepelde tomaten
4 bouillonblokjes
2 laurierblaadjes

Bereidingswijze:

Appels schillen, klokhuis verwijderen.

Ajuinen en aardappelen schillen.

Bij tomaten en paprika's mag je ook de schil verwijderen maar moet niet.

Appels + groenten in stukken snijden en stoven in een beetje boter.

+/- 3 liter water toevoegen met bouillonblokjes en laurierblaadjes en goed laten doorkoken.

Laurierblaadjes verwijderen.

Het geheel goed mixen, daarna kruiden bijvoegen naar eigen smaak.

Vermicelli toevoegen en nog even aan de kook brengen.

Eet smakelijk!!