

# Woebel & Pip



## Dit heb je nodig:

- 300 gr winterpeen
- 4 stengels bleekselderij
- 1 prei
- 40 gr verse selderij
- 1 witte uit
- 1500ml water
- 3 gedroogde laurierblaadjes
- 1,5 knolselderij
- 3 groentebouillontabletten
- 50 gr vermicelli

## Mitavientjessoep van Molletje

Doe bij je kindje het schortje om en de koksmuts op!

1. Snijd de uiteinden van de winterpeen ruim af en doe ze in een vergiet. Voeg de uiteinden van de bleekselderij en het uiteinde en groen van de prei toe. Haal de blaadjes van de selderij en voeg de stengels toe. Was zorgvuldig en snijd vervolgens in stukken. Halveer de ui en breng in een ruime pan met water met de uit en laurier aan de kook. Laat op laag vuur 45 min. trekken.
2. Schil de knolselderij en snijd de peen en knolselderij in blokjes van een 1/2 x 1/2cm. Snijd de bleekselderij in boogjes en de prei in ringen. Maak een theedoek nat, wring uit en leg in een vergiet. Zet deze op een ruime pan om de bouillon op te vangen. Schenk de bouillon met de groenten door de vergiet, de groenten worden niet gebruikt. Breng op smaak met de bouillontabletten, peper en eventueel zout.
3. Voeg de kleingesneden groenten en vermicelli toe en breng aan de kook. Laat de soep 5 minuten koken of tot de groenten beetgaar zijn. Snijd de selderijblaadjes fijn en voeg toe.

### Combinatietip:

Lekker met stevig bruinbrood

Eet smakelijk!