

Recept Zuylenstein

groentesoep omelet en muntthee
Wat heb je nodig voor 1 persoon ?

250 gr rundergehakt
paprikapoeder
knoflookpoeder
peper en zout
200 ml water
1 blokje groentebouillon
300 gr soepgroenten, (fijngesneden)
1 grote ui
1 klontje boter
1 ei
8 blaadjes munt
een kopje warm water

Hoe maak je het?

- 1. Meng het gehakt met de kruiden en draai er kleine balletjes van. Snipper de ui. Smelt de boter in een soeppan. Fruit de ui aan tot deze bruin begint te kleuren. Voeg de soepgroente toe en bak 1 minuutje mee.**

- 2. Voeg dan het water en het groentebouillonblokje toe en breng aan de kook. Voeg de gehaktballetjes toe en laat de soep nog 10 minuutjes zachtjes doorkoken.**
- 3. Sla de ei kapot in de pan en bak hem, zo krijg je een omeletje**
- 4. Doe koud water in de waterkoker zo wordt het warm doe er een blaadje of twee van munt erbij zo heb je munt thee + honing**
- 5. leg blaadjes naast de kop thee**
- 6. Als het goed is, is het ei klaar. Leg dan het ei op het brood en klaar ben jij.**