

Soep grand-père Lucien

Benodigdheden + werkwijze:

- 2 preistengels
- 3 wortels
- 4 aardappels
- 1 ui
- 2 hammetjes
- Kruidentuiltje (peterselie, laurier en tijm)
- peper en zout
- Maggi Bouillon (3 el)
- 2,5l water



Alle groentjes fijn snijden en even aanstoven. Water, kruidentuiltje, hammetjes en bouillon toevoegen. Een aantal minuten laten doorkoken en nadien laten verder “pruttelen” op een lager vuur. Zo te langer de hammetjes kunnen “trekken” zo te meer smaak. Nadien het vlees van de hammetjes versnijden en weer toevoegen aan de soep. Opdienen met croutons en gruyère kaas.

