Oma’s tomaten-groentesoep met balletjes en vermicelli



**Ingrediënten:**

* [1 liter tomatenpassata](http://elvea.be/nl/producten/passata)
* ca. 1,5 liter water
* 1 ui
* 3 wortelen
* stukje knolselder
* 1 prei
* 1 eetlepel gehakte peterselie
* 3 bouillonblokjes (kip)
* handvol vermicelli
* boter
* blikje soepballetjes
* peper

**Bereiding:**

1. Kuis en snijd de groenten in stukjes.
2. Doe een klontje boter in een pot en stoof de groenten even aan.
3. Voeg tomatenpassata, water en bouillon toe.
4. Laat 25 minuten onder deksel zachtjes koken.
5. Voeg de vermicelli toe en laat nog 5 minuten koken.
6. Kruid met peper.
7. Voeg de balletjes en de peterselie toe.
8. Warm nog even goed door en serveer.