

## Tomaten-roerbaksoep met gehakt

Benodigheden voor 2 personen:

- 2 stengels bleekselderij
- 4 bospeentjes
- 1 dunne prei
- ½ eetlepel bakgember
- 2 eetlepels roerbakolie
- 150 gr rundergehakt
- 1 eetlepel medium sherry
- 1 eetlepel Chinese sojasaus (Chinese Emperor)
- 1 zakje roerbaksoep voor tomatensoep (pakje à 2 zakjes, Honig)

Vorbereiding:

- bleekselderij wassen, schoonmaken en in dunne boogjes snijden
- peentjes wassen, schoonmaken en in plakjes snijden
- prei wassen, schoonmaken en in (schuine) ringetjes snijden
- bakgember iets fijner snijden

Bereiding:

- in wok 1 eetlepel olie verhitten
- rundergehakt in ca. 2 minuten rul roerbakken
- 1 eetlepel olie, selderij, wortel en prei toevoegen en op halfhoog vuur ca. 1½ minuut roerbakken
- bakgember, sherry en sojasaus erdoor roeren
- 6 dl water erbij gieten
- soepmix erdoor roeren en het geheel aan de kook brengen
- soep 2 minuten zachtjes doorkoken
- serveren met stokbrood