



Sorgente

Melkbasis



Gevulde soep



Gevulde soep - per kom

Melk | Per kom | 500 kcal | 25,2 g eiwit

Gevulde soep

Ingrediënten

- 1 cupje/flesje drinkvoeding op melkbasis (soep), smaak naar keuze
- 50 g gare gehaktballetjes (kant-en-klaar)
- 25 g champignons
- 25 g prei
- 25 g vermicelli

Bereiding

1. Was de champignons en de prei.
2. Snijd de champignons in plakjes en de prei in ringetjes.
3. Kook de champignons, prei en vermicelli 5 minuten in een pannetje met water.
4. Giet het water af.
5. Voeg de drinkvoeding en de balletjes toe aan de groenten en de vermicelli.
6. Verwarm de soep (niet laten koken).

Suggesties

- In plaats van champignons en prei kunt u ook een zakje kant-en-klare soepgroenten of blikgroenten zoals erwten en worteltjes gebruiken. De blikgroenten voegt u toe bij stap 5.
- Voeg een scheutje room of crème fraîche toe.

Bekijk meer recepten op: www.sorgente.nl/drinkvoeding-recepten
Heeft u zelf ook een lekker recept?
Stuur het naar teamdrinkvoeding@sorgente.nl

i

De voedingswaarden in dit recept zijn een indicatie en hangen af van de gebruikte voeding. Voor de berekening is de gemiddelde samenstelling van energieverrijkte drinkvoeding gebruikt.