

**onderdeel A**

---

**bijlage**

**variant a**

**deze bijlage pas uitdelen bij aanvang van opdracht 4**

**opdracht 4**

## Fusillisoep voor 2 personen

### Ingrediënten

- 400 ml water
- 50 gram rundergehakt
- 50 gram courgette
- 50 gram wortel
- 50 gram prei
- 75 gram gezeefde tomaten
- ½ ui
- 1 teentje knoflook
- 1 kippenbouillonblokje
- 1 takje verse peterselie
- 1 el olijfolie
- 25 gram volkoren fusilli
- zout
- peper



### Bereiding

- 1 Meng het gehakt met zout en peper.
- 2 Draai kleine gehaktballetjes.
- 3 Maak de wortel schoon en snijd in kleine blokjes.
- 4 Maak de courgette schoon en snijd in kleine blokjes.
- 5 Maak de prei schoon en snijd in smalle ringen.
- 6 Snijd de ui in kleine stukjes.
- 7 Verhit de olie in een pan, fruit de ui glazig en voeg de uitgeperste knoflook toe.
- 8 Voeg wortel, courgette, prei toe en smoor 5 minuten mee.
- 9 Doe het water, het bouillonblokje en de gezeefde tomaten erbij.
- 10 Breng de soep aan de kook en laat de soep 10 minuten zacht koken onder af en toe roeren.
- 11 Voeg de fusilli en gehaktballetjes toe en laat de soep nog 10 minuten zacht koken.
- 12 Was de peterselie en maak fijn.
- 13 Proef de soep en voeg naar smaak zout en/of peper toe.
- 14 Serveer de soep in twee diepe borden.
- 15 Garneer de soep met de peterselie.
- 16 Presenteer de soep aan de examinerator.