**Groentesoep met soepvlees**

schenkel

ui

wortel

selder

prei

knoflook

raap

knolselder

tomatenpuree

tijm

laurier

peterselie

peper & zout

Snijd de prei, selder, wortelen, raapjes, knolselder en ui in niet te fijne stukken. Doe de groenten in een soepketel en vul water bij. Doe tijmtakjes en een paar blaadjes laurier in de pot en kruid met peper en zout. Breng aan de kook.

Leg de schenkel in de ketel en laat half afgedekt op z’n minst 2 uur maar best langer, sudderen op middelhoog vuur. Het soepvlees moet volledig doorkookt en vezelachtig zijn.

Zet de soepketel met het vlees erin, een nachtje koel weg. Schep er de volgende dag het vet af. Haal het soepvlees eruit en zeef de soep. Voeg een paar lepels tomatenpuree toe en breng opnieuw aan de kook. Laat een tijdje inkoken. Trek met een vork het vlees van het bot en bewaar.

Maak een nieuwe mix klaar van verse gesneden prei, selder en wortel. Stoom die kort en doe deze groenten bij de soep. Verminder het vuur tot onder het kookpunt. Doe het vlees bij de soep.

Schep de soep in de borden en werk af met een plukje peterselie.