Snijd de ui fijn en stoof ze glazig in wat boter.

Snijd ondertussen de wortelen in dunne plakjes of kleine blokjes. Snijd ook de paprika in kleine stukjes. Voeg de wortelen en paprika toe aan de ui en bak een paar minuutjes mee.

Voeg de fijngesneden prei toe en laat nog even mee stoven. Giet 1 liter kokend water bij de groenten en verkruimel het bouillonblokje.

Voeg de laurierblaadjes en de fijngesneden selder toe.

Laat alles goed doorkoken en voeg na 10 minuten de vermicelli toe. Breng op smaak met peper en zout. De soep is klaar als de vermicelli gaar is.

Smakelijk!

Tip: Deze groentesoep is ook heerlijk met fijngesneden kippenreepjes. Zo heb je snel een echte maaltijdsoep.

**Goed gevulde groentesoep met vermicelli**

Ingrediënten:

200g prei

150g wortelen

1 rode paprika

1 grote ui

2 selderstengels

2 laurierblaadjes

50g vermicelli

1 groentebouillon

Boter

Peper en zout