Soepen / Engeland

# Heldere soep met varkenshaas en knolselderij · Engeland

Een lichte bouillonsoep met varkenshaas en knolselderij, met een eigen Engeland-geïnspireerde smaakbasis.

**Tijd** 40 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 500 g varkenshaas
- ☐ 1300 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 2 g gedroogde salie
- ☐ zout en peper naar smaak
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 600 g knolselderij
- ☐ 15 g Engelse mosterd
- ☐ 10 g verse peterselie

## Zo maak je het.

**01** Maak de knolselderij schoon en snijd in kleine, gelijkmatige stukken. Snipper de ui.

**02** Verhit de olie en fruit de ui vijf minuten. Voeg de knolselderij toe en bak enkele minuten mee.

**03** Voeg de bouillon toe en laat zacht koken tot de groente gaar is.

**04** Bak de varkenshaas in een aparte pan volledig gaar tot minimaal 71 °C in de kern.

**05** Verdeel het gare hoofdingrediënt over de soep en verwarm kort door. Voeg Engelse mosterd, gedroogde salie, verse peterselie toe, roer rustig door en proef voor het serveren.

**AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.**

**Recept & herkomst** DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-gb-eng-13-10-3d05fcf