Soepen / Engeland

Heldere soep met runderreepjes en paprika · Engeland

Een lichte bouillonsoep met runderreepjes en paprika, met een eigen Engeland-geïnspireerde smaakbasis.

Tijd 40 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

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

Zo maak je het.

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

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

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

04 Bak de runderreepjes 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-13-20-23e7169