Soepen / Schotland

# Maaltijdsoep met parelgerst, kikkererwten en rode kool · Schotland

Een vullende soep met granen, rode kool en gare peulvruchten, uitgewerkt als variatie geïnspireerd op Schotland.

**Tijd** 50 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 150 g parelgerst
- ☐ 500 g rode kool
- ☐ 15 g graanmosterd
- ☐ 2 g gedroogde tijm
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 450 g uitgelekte kikkererwten
- ☐ 1400 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 10 g bieslook
- ☐ zout en peper naar smaak

## Zo maak je het.

**01** Kook de granen volgens de verpakking in een aparte pan gaar. Spoel de gare peulvruchten en laat uitlekken.

**02** Maak de rode kool schoon en snijd in kleine, gelijkmatige stukken. Snipper de ui.

**03** Verhit de olie en fruit de ui vijf minuten. Voeg de rode kool toe en bak enkele minuten mee. Schenk de bouillon erbij en laat zacht koken tot de groente gaar is.

**04** Voeg de gare granen en peulvruchten toe en verwarm vijf minuten, tot de soep overal goed heet is.

**05** Voeg graanmosterd, bieslook, gedroogde tijm 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-sct-12-13-93af24f