Soepen / Schotland

Heldere soep met runderreepjes en rode kool · Schotland

Een lichte bouillonsoep met runderreepjes en rode kool, met een eigen Schotland-geïnspireerde smaakbasis.

Tijd 40 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 500 g runderreepjes
- ☐ 1300 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 10 g bieslook
- ☐ zout en peper naar smaak
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 600 g rode kool
- ☐ 15 g graanmosterd
- ☐ 2 g gedroogde tijm

Zo maak je het.

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

02 Verhit de olie en fruit de ui vijf minuten. Voeg de rode kool 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 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-13-13-1e96928