Soepen / Ierland

# Romige rode bietsoep met aardappel · Ierland

Een gladde soep waarin voorgekookte rode biet centraal staat, afgerond met een Ierland-geïnspireerde combinatie van smaakmakers.

**Tijd** 35 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 700 g voorgekookte rode biet
- ☐ 1000 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 15 g graanmosterd
- ☐ 10 ml appelazijn
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 250 g geschilde aardappelen
- ☐ 150 ml kookroom
- ☐ 10 g verse peterselie
- ☐ zout en peper naar smaak

## Zo maak je het.

01 Snipper de ui. Snijd de schoongemaakte groente en aardappelen in kleine, gelijke stukken.

02 Fruit de ui in de olie. Voeg groenten, aardappelen en bouillon toe en breng aan de kook.

03 Laat ongeveer twintig minuten zacht koken, tot de aardappelen en de groente helemaal zacht zijn.

04 Pureer voorzichtig met een staafmixer. Roer room of kokosmelk erdoor en warm rustig op.

05 Voeg graanmosterd, verse peterselie, appelazijn 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-ie-11-11-d3814d1