Soepen / Ierland

Heldere soep met kalkoenfilet en pastinaak · Ierland

Een lichte bouillonsoep met kalkoenfilet en pastinaak, met een eigen Ierland-geïnspireerde smaakbasis.

Tijd 40 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 500 g kalkoenfilet
- ☐ 1300 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 10 g verse peterselie
- ☐ zout en peper naar smaak
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 600 g pastinaak
- ☐ 15 g graanmosterd
- ☐ 10 ml appelazijn

Zo maak je het.

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

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

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

04 Bak de kalkoenfilet in een aparte pan rustig gaar tot de kern minimaal 74 °C bereikt.

05 Verdeel het gare hoofdingrediënt over de soep en verwarm kort door. 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-13-05-f2372e7