Soepen / Ierland

Heldere soep met witte bonen en knolselderij · Ierland

Een lichte bouillonsoep met uitgelekte witte bonen en knolselderij, met een eigen Ierland-geïnspireerde smaakbasis.

Tijd 40 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

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

Zo maak je het.

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

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

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

04 Spoel de uitgelekte witte bonen, laat uitlekken en verwarm enkele minuten door tot ze overal goed heet zijn.

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-13-09-d3fde9b