Soepen / India

Romige venkelsoep met aardappel · India

Een gladde soep waarin venkel centraal staat, afgerond met een India-geïnspireerde combinatie van smaakmakers.

Tijd 35 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 700 g venkel
- ☐ 1000 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 3 g gemalen komijn
- ☐ 2 g gemalen kurkuma
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 250 g geschilde aardappelen
- ☐ 150 ml lichte kokosmelk
- ☐ 3 g gemalen korianderzaad
- ☐ 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 gemalen komijn, gemalen korianderzaad, gemalen kurkuma 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-in-11-20-48d27ad