Soepen / India

Heldere soep met kikkererwten en courgette · India

Een lichte bouillonsoep met uitgelekte kikkererwten en courgette, met een eigen India-geïnspireerde smaakbasis.

Tijd 40 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 500 g uitgelekte kikkererwten
- ☐ 1300 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 3 g gemalen koriander zaad
- ☐ zout en peper naar smaak
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 600 g courgette
- ☐ 3 g gemalen komijn
- ☐ 2 g gemalen kurkuma

Zo maak je het.

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

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

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

04 Spoel de uitgelekte kikkererwten, 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 gemalen komijn, gemalen koriander zaad, 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-13-13-8d12c64