Soepen / India

Heldere soep met paneer en venkel · India

Een lichte bouillonsoep met paneer en venkel, met een eigen India-geïnspireerde smaakbasis.

Tijd 40 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 500 g paneer
- ☐ 600 g venkel
- ☐ 1300 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 3 g gemalen komijn
- ☐ 3 g gemalen korianderzaad
- ☐ 2 g gemalen kurkuma
- ☐ zout en peper naar smaak

Zo maak je het.

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

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

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

04 Snijd de paneer in blokjes en bak ze acht tot tien minuten, tot ze goudbruin en goed heet zijn.

05 Verdeel het gare hoofdingrediënt over de soep en verwarm kort door. 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-13-20-38aecb8