Soepen / Italië

Heldere soep met kalkoenfilet en prei · Italië

Een lichte bouillonsoep met kalkoenfilet en prei, met een eigen Italië-geïnspireerde smaakbasis.

Tijd 40 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 500 g kalkoenfilet
- ☐ 1300 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 2 g gedroogde oregano
- ☐ zout en peper naar smaak
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 600 g prei
- ☐ 15 ml olijfolie extra vierge
- ☐ 10 g verse basilicum

Zo maak je het.

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

02 Verhit de olie en fruit de ui vijf minuten. Voeg de prei 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 olijfolie extra vierge, gedroogde oregano, verse basilicum 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-it-13-16-b78afe9