Soepen / Japan

Romige taugésoep met aardappel · Japan

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

Tijd 35 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 700 g taugé
- ☐ 1000 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 25 g witte misopasta
- ☐ 10 g sesamzaad
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 250 g geschilde aardappelen
- ☐ 150 ml lichte kokosmelk
- ☐ 10 g fijn geraspte verse gember
- ☐ 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 witte misopasta, fijn geraspte verse gember, sesamzaad 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-jp-11-18-974af65