Soepen / Nederland

Heldere soep met varkenshaas en witlof · Nederland

Een lichte bouillonsoep met varkenshaas en witlof, met een eigen Nederland-geïnspireerde smaakbasis.

Tijd 40 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 500 g varkenshaas
- ☐ 1300 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 1 g gemalen nootmuskaat
- ☐ zout en peper naar smaak
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 600 g witlof
- ☐ 15 g milde mosterd
- ☐ 10 g bieslook

Zo maak je het.

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

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

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

04 Bak de varkenshaas in een aparte pan volledig gaar tot minimaal 71 °C in de kern.

05 Verdeel het gare hoofdingrediënt over de soep en verwarm kort door. Voeg milde mosterd, gemalen nootmuskaat, bieslook 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-nl-13-09-0c3471b