Soepen / Nederland

Heldere soep met kalkoenfilet en pastinaak · Nederland

Een lichte bouillonsoep met kalkoenfilet en pastinaak, met een eigen Nederland-geïnspireerde smaakbasis.

Tijd 40 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

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

Zo maak je het.

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

02 Verhit de olie en fruit de ui vijf minuten. Voeg de pastinaak 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 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-13-12-b451cb6