Soepen / Verenigde Staten

Heldere soep met kikkererwten en diepvrieserwten · Verenigde Staten

Een lichte bouillonsoep met uitgelekte kikkererwten en diepvrieserwten, met een eigen Verenigde Staten-geïnspireerde smaakbasis.

Tijd 40 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 500 g uitgelekte kikkererwten
- ☐ 600 g diepvrieserwten
- ☐ 1300 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 3 g gerookt paprikapoeder
- ☐ 2 g gemalen komijn
- ☐ 10 g verse peterselie
- ☐ zout en peper naar smaak

Zo maak je het.

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

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

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

04 Spoel de uitgelekte kikkererwten, laat uitlekken en verwarm enkele minuten door tot ze overal goed heet zijn.

05 Verdeel het gare hoofdingrediënt over de soep en verwarm kort door. Voeg gerookt paprikapoeder, gemalen komijn, verse peterselie 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-us-13-15-38242f3