



Groentebouillon

FORUM
culinaire

Onze recepten

Snel en eenvoudig !

KRUIDIGE RODE BIETENSOEP – AMANDELBISCUIT – SAN DANIELE

- ☐ 50 g fijngesneden ui
- ☐ 250 g rode biet
- ☐ 125 g knolselder
- ☐ 50 g wortel
- ☐ ½ laurierblad
- ☐ ½ theelepel korianderzaad
- ☐ 1 L **Haco** Groentebouillon

- ☐ 1 soeplepel citroen
- ☐ 1 soeplepel honing
- ☐ zwarte peper v/d molen
- ☐ 1 à 2 theelepels geraspte gember
- Rend. 1.360 g-ml**
- ☐ zure room (1 theelepel per glaasje)
- ☐ 1 soeplepel fijngesneden groene kruiden
- ☐ kiemen van rode biet (indien onvindbaar: rode shiso voor garnering)
- ☐ ham San Daniele
- ☐ Amandelkoekjes Jules Destrooper

1. Rasp de groenten fijn.
2. Smoor in boterolie de fijngesneden ajuin en daarna de groenten, de laurier en de koriander.
3. Voeg de groentebouillon toe en laat 10 à 15 minuten sudderen. Haal het laurierblad uit en mix de soep fijn.
4. Breng op smaak met citroen, honing, peper en gember.
5. Deze soep mag Koud of Warm geserveerd zijn.
6. Dien op met een lepel zure room en fijne kruiden in de glaasjes
7. Begeleiden met San Daniele ham en ipv het gebruikelijk brood dien op met Amandelkoekjes Jules Destrooper.



Nota. - Traditiegetrouw word de Mexicaanse tequila opgediend met zout en citroen. Deze oude traditie is op culinaire vlak de opeenvolging waarneming van 2 fundamentele smaken (zout en zuur) gevolgd door een "sterke" smaak.

Met dit recept proberen wij een gelijkaardig effect te bekomen. In deze volgorde! De zoete smaak van amandelkoekje, de fijne zoute smaak van de San Daniele ham gevolgd door een pittig / licht zuur / aarde smaak van de rode bietensoep.