



FEESTELIJKE BIETENSOEP MET GEDROOGDE VIJGEN EN HAZELNOTEN

VOORBEREIDINGSTIJD: 20 MINUTEN – BEREIDINGSTIJD: 25 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 15 g uien
- 5 gember
- 200 g rode biet
- 40 g appel
- 25 g sinaasappel
- 5 g hazelnoten
- 10 g gedroogde vijgen
- 20 g Parmezaanse kaas
- 50 g sojadrink naturel
- 5 ml olijfolie
- 80 ml groentebouillon
- 5 g zure room (10% vet)
- een takje verse peterselie
- een snufje speculaaskruiden
- een snufje bruine suiker
- een snufje zout
- een snufje zwarte peper
- 1 laurierblad

BEREIDINGSWIJZE

1. Pel de ui, schil de gember en hak beide fijn.
2. Was en schil de bieten en de appel en snij alles in blokjes.
3. Verhit de olie in een grote iCook steelpan op middelhoog vuur, voeg de ui en gember toe en fruit deze in 1 à 2 minuten glazig.
4. Voeg de rode biet en appel toe en laat nog 2 à 3 minuten sudderen.
5. Giet de groentebouillon erover en voeg de kruiden, suiker en het laurierblad toe. Dek de soep af en laat deze op laag vuur ongeveer 20 minuten sudderen.
6. Bereid ondertussen de topping voor. Rasp de sinaasappel en pers het sap eruit. Hak de hazelnoten grof en laat ze in een kleine iCookpan bruin worden totdat ze geuren. Hak de vijgen en de peterselie fijn. Rasp de Parmezaanse kaas en meng deze met de peterselie, vijgen en noten.
7. Verwijder het laurierblad uit de steelpan, voeg de sojadrink toe en pureer de soep tot deze een romige consistentie heeft. Breng de soep tot slot op smaak met zout, peper en sinaasappelsap en dien op.

Opdienen: Schep de soep in kommen en garneer met de topping.