



Rodebietensoep met runderreepjes

en dragon met Duitse aardappelnoedels



30-40min



2 personen

Duitse aardappelnoedels - of schupfnudeln - klinken misschien een beetje vreemd, maar als je ze eenmaal geprobeerd hebt, kun je moeilijk stoppen met eten. Ze lijken in smaak en structuur een klein beetje op gnocchi en knapperig gebakken zijn ze heerlijk. We serveren ze bij een gezonde rodebietensoep met runderreepjes en crème fraîche met verse dragon.

Wat je van ons krijgt

- 1 prei
- 1 pak voorgekookte rode bieten
- 1 peer
- 1 citroen
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 10g verse dragon
- 1 pakje crème fraîche ⁷
- 500g Duitse aardappelnoedels ^{1,3,9}
- 1x runderreepjes
- 1 zakje pompoenpitten

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- staafmixer
- fijne keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1095kcal, vet 53.3g, koolhydraten 112.6g, eiwit 38.3g



1. Groenten snijden

Snijd de **prei** in de lengte door en snijd het **wit** en **groen** apart van elkaar in reepjes. Snijd de **helft van de rode bieten** in blokjes en gebruik de **rest** voor een ander recept. Kook 300ml water in een waterkoker.



2. Ingrediënten voorbereiden

Verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in blokjes. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



3. Soep koken

Smelt 1el boter in een middelgrote kookpan. Bak de **witte preiringen** en de **peer** ca. 2min en voeg de **bieten**, het gekookte water en het **bouillonpoeder** toe. Kook de **soep** 6-7min en pureer glad met een staafmixer. Breng op smaak met zout, peper en **citroensap**.



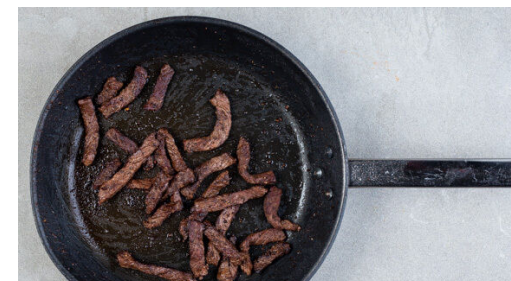
4. Crème fraîche afmaken

Hak de **dragonblaadjes** fijn en roer ze door de **crème fraîche**. Breng op smaak met zout en peper.



5. Noedels bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog-hoog vuur met 2el olijfolie. Bak de **noedels** in 4-5min rondom knapperig en goudbruin. Voeg de **groene preiringen** toe en bak 2min. Breng op smaak met zout en peper.



6. Vlees braden

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Braad de **runderreepjes** in 2-4min stevig aan. Neem de pan van het vuur en breng het **vlees** op smaak met **citroenrasp**, zout en peper. Schep de **soep** in kommen, garneer met een lepel **crème fraîche** en top met de **runderreepjes**. Bestrooi met de **pompoenpitten** en serveer met de **noedels**.