

AARDPERENSOEP

Benodigheden (6 personen)

- 1 kg aardperen
- 4 sjalotten
- 2 stengels bleekselder
- 2 teentjes knoflook
- 1 l groentebouillon (blokjes)
- 2,5 dl room
- tijm, laurier, peper, nootmuskaat

- citroen voor het water voor de aardperen

garnituur

- notenolie en roquefortkaas

Bereidingswijze

- schil de aardperen en leg ze onmiddellijk in water met citroen tegen verkleuring
- sjalotten en look pellen en grof snipperen
- bleekselder ontvliezen met een dunschiller en in stukken snijden
- sjalotten, look en bleekselder aanstoven in olijfolie
- aardperen in stukken snijden en toevoegen
- water + groentebouillonblokjes toevoegen
- kruiden met tijm, laurier en peper
- alles laten gaar worden
- laurierbladen verwijderen en de soep mixen
- room en nootmuskaat toevoegen en de soep terug aan de kook brengen
- eventueel verder op smaak brengen

afwerking

- soep in de borden scheppen
- bestrooien met wat roquefort en er enkele druppels notenolie over sprenkelen

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

