

AARDPEERSOEP MET SPEKJES EN BROODKORSTJES

INGREDIËNTEN:

- 350 gr aardpeer
- 1 ui
- 1 preiwit
- 2 stengels witte selder
- 1l kippenfond (herhaling)
- 1 dl room
- 16 sprietjes bieslook
- 100 gr mager spek (3mm dik)
- 2 sneden wit brood
- 1 of 2 etlpl olijfolie
- 25 gr boter

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>



WERKWIJZE:

- Groenten reinigen en evt. wassen die nodig zijn, vervolgens fijn snijden
- In 15 gr boter de groentjes uitzweten (suer) zonder te kleuren
- Bevochtigen met de ontvette kippenfond en ong. 30min zachtjes koken (frémir)
- Het geheel fijn mixen, indien nodig door een fijne zeef duwen, afsmaken, warm houden
- Bieslook zeer fijn snijden (1mm)
- Het spek ontzwoerden en het kraakbeen weg snijden, in reepjes (lardons) snijden van 3mm dikte, even blancheren en verfrissen onder koud stromend water. De lardons op een zacht vuurtje mooi bakken (niet te hard, krokant)
- Brood ontkorsten, in balkjes van 1 cm snijden en vervolgens in dobbelsteentjes van 1 cm³, het lekkerst van smaak is deze mooi goudgeel te bakken in geklaarde boter (minst gezond en moeilijkst), makkelijkst maar minst goed van smaak is in alléén olie, middenweg is half boter, half olie
- Opdienen in warm soepbord of –tas, eerst scheutje room erin, dan lardons in de borden verdelen, kokende soep erop en bestrooien met bieslook. De croutons apart bijserveren, daar deze anders reeds plat zijn