

Romige soep van winterpostelein met smeuge aardappel en grijze garnaal



Ingredienten

Voor 4 personen:

Aardappelcrème:

- 3 grote aardappelen
- 50 gr olijfolie
- 50 gr boter
- 50 gr room
- 5 cl Melk

Winterposteleinsoep:

- 1 zoete ui
- 1 olijfolie
- 5 dl kippenbouillon
- 200 gr winterpostelein
- 1 dl room
- 1 citroensap

Afwerking:

- 6 el opgeklopte room
- 1 pezo
- 1 olijfolie
- 200 gr grijze garnalen
- 1 bieslook
- 1 blaadjes winterpostelein

Bereiding

Aardappelcrème :

Kook de aardappelen gaar in ongezouten water.

Giet ze af en laat uitdampen, verwarm de olijfolie even.

Pureer de aardappelen, meng er de boter, room, melk en lauwwarme olijfolie door, tot je een gladde crème krijgt.

Wrijf de crème tot slot door een fijne zeef zodat er geen klontertjes meer in zitten.

Winterposteleinsoep :

Stoof de zoete ui in olijfolie en blus met de kippenbouillon.x

Laat zachtjes gaar koken en voeg de gewassen winterpostelein toe.

Kook 1,5 min. en doe er de room bij.

Mix glad in de keukenmixer en zeef door een grote zeef.

Meng het citroensap er onder en schuim op met de staafmixer.

Afwerking :

Kruis de opgeklopte room met peper en zout en verwarm lichtjes om er de soep mee af te werken.

Verdeel de soep over de borden, lepel er wat aardappelcrème in en werk af met enkele druppels olijfolie, de grijze garnalen, bieslook en winterpostelein.

Recept :

Sergio Hermen

Uit : Sergio kookt " Van oester tot zeetong "