

MENU FEBRUARI



Aardappel crème soep | truffeltapenade

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
Groente 150 g spek 3 laurierblad 3 takjes tijm 3 grote prei 3 kleine prei 1½ kg aardappelen (bonken) 1500 ml kippenbouillon 750 ml slagroom	Groente Snijd het groen van de grote prei af, halveer de prei en was deze even goed in koud water. Snijd de prei vervolgens klein. Schil de aardappelen en snijd ze in grove stukken. Snijd 1 aardappel in kleine brunoise (<u>blokjes</u>) en doe dit in een bakje met water, zet dit apart. Zet een grote pan op het vuur en verhit hierin wat olie of boter. Doe de spekjes, de laurierbladen, de tijm, de prei en de aardappelen in de pan en zweet dit goed aan. Voeg na 5 minuten de kippenbouillon toe tot alles goed onder staat. Breng het geheel aan de kook. Halveer het kleine preitje en snijd het groen ervan af. Was de prei goed in koud water. Snijd er volgens chinoise van (<u>ruitjes</u>). Als de bouillon kookt voeg dan 750 ml slagroom toe en breng dit weer aan de kook. Prik met een mesje in de aardappels, als ze van je mes afglijden zijn ze gaar. Wanneer ze gaar zijn kan de soep in de blender worden gegoten. Blend de soep vervolgens fijn. Giet de soep door een zeef heen in een schone pan. Zet de pan daarna weer op het vuur en laat rustig warm worden. Giet ondertussen het bakje met brunoise gesneden aardappel af in een zeef. Zet een pannetje zonnebloemolie op het vuur en verhit de olie tot ongeveer 180 graden. Frituur hier volgens de aardappelbrunoise in tot ze goudbruin kleuren. Zet een pannetje met water op en breng aan de kook. Blancheer vervolgens de prei ongeveer een minuut in het kokende water. Giet daarna af. Breng de soep op smaak met wat peper en zout.
Eindbewerking en presentatie 350 ml slagroom 12 tl truffeltapenade 3 tl verse bieslook	Eindbewerking en presentatie Klop 350 ml slagroom op totdat hij mooi stevig is. Wanneer de soep warm genoeg is kan hij nog even worden opgeschuimd met een staafmixer. Schep de geblancheerde prei in het bord/kommetje waarin je de soep gaat serveren. Schenk de soep in. Leg hierop een eetlepel van de opgeklopte slagroom en een theelepel truffeltapenade. Schenk de soep in het bord/kommetje. Voeg tot slot de gefrituurde aardappel brunoise toe en wat verse bieslook. Als je het echt wilt afmaken kun je eventueel nog wat versgeraspte truffel toevoegen.