

WITLOOFVELOUTE MET GEBAKKEN ST JACOBSVRUCHTEN

Benodigheden: 4 pers

6 sint jacobsvruchten
800 gr witloof
2 st uien
handvol bladpeterselie, gehakt
1,5 dl room
40 gr boter
50 gr poedersuiker
peper en zout

Werkwijze:

Pel de ui en snij hem in grove stukken.
Stoof hem zachtjes aan in wat boter.
Maak het witloof schoon en snij ook in grove stukken.
Voeg bij de ui en bestrooi met de poedersuiker.
Laat alles stoven zonder kleuren.
Voeg de room toe en mix alles glad.
Is de soep toch te dik, voeg een beetje water toe.
Kruid af met peper en zout.

Snij de sint jacobsvruchten in blokjes (niet TE klein – je moet ze nog terug vinden)
en bak ze kort aan in wat boter.

Schep wat soep soep in een bord of kommetje en verdeel de St Jacobsvruchten hierover.
Werk af met de peterselie.

TIP

Je kan deze velouté ook geven in mini versie – glaasjes of tasjes als aperohapje