

CAPPUCCINO VAN KNOLSELDER MET ARDENSE HAM

Soep

Benodigdheden : voor 6 personen
 1 knolselder
 1 aardappel
 1 ui
 1 preiwit
 1.5 liter kippenfond {of bouillon van een blokje (1 blokje per 0.5 l)}
 1 dl room
 4 sneetjes Ardense ham
 peper en zout
 boter
 wat nootmuskaat

Werkwijze :

Snijd 1 KNOLSELDER, 1 AARDAPPEL, 1 UI en 1 PREIWIT fijn en stoof ze aan in wat boter zonder te bruinen.

Leng aan met 1,5 liter kippenbouillon en laat 1 uur zachtjes koken.

Mix de soep goed tot een homogene massa.

Breng op smaak met peper en zout.

Snijd 4 SNEETJES Ardense ham in Julienne* (hou een beetje apart voor de afwerking) en doe ze in de soep.

Voeg 1 DL ROOM toe en mix alles lang genoeg tot een schuimige massa.

Serveer in een kommetje of eventueel in een diep bord.

In een soepkommetje blijft het schuim langer zicht aar.

Doe in elk bord een beetje ham en bestrooi met een beetje muskaatnoot.

* Julienne = in 2.5 cm lange smalle reepjes gesneden

=====