

Soep: Bloemkoolsoep met Romanesco

Ingrediënten:

Garnituur:

1 st Romanesco
1 ltr kippenbouillon
1,5 st bloemkool
arachideolie
peper en zout

Soep:

1 ltr melk
2,5 dl slagroom
125 gr ger. spekblokjes
75 gr boter
witte peper en zout
nootmuskaat

Bereidingswijze:

Garnituur:

Maak van de Romanesco ook 30 roosjes en snijd deze aan de onderkant vlak zodat ze rechtop blijven staan. De restanten van de Romanesco wordt niet verder gebruikt. Kook de Romanesco roosjes 8 min beetgaar in kippenbouillon. Gebruik de bouillon straks weer voor de soep.

Snijd van de bloemkool 40 roosjes. De rest wordt later gebruikt voor de soep. Verwarm de arachideolie tot 160°C en bak de bloemkoolroosjes goudbruin.

Leg beide koolroosjes op keukenpapier, bestrooi naar smaak met peper en zout en bewaar beide afgedekt in de warmhoudkast.

Soep:

Snijd de resten van de bloemkool in stukken. Laat deze 20 min garen in de melk, zonder ze te laten koken. Breng deze massa, samen met de room en kippenbouillon tot tegen de kook. Voeg dan spekblokjes en boter toe en laat op laag vuur het geheel enkele min infuseren (smaken laten intrekken): let op dat de melk niet gaat aanzetten op de bodem.

Mix de soep glad in de blender, passeer door een zeef en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Afwerking:

Verwarm de soep. Maak de soep met de staafmixer en beetje schuimig .

Indekken:

Dek in met een warm wit soepbord met soeplepel.

Presentatie:

Zie foto: Verdeel 3 Romanesco en 4 bloemkoolroosjes over het bord en schenk soep aan tafel op de borden. Maak de borden niet te vol zodat de Romanesco en bloemkool nog duidelijk zichtbaar zijn.

