

Soep van gepofte knoflook

Ingrediënten:

4 st bollen knoflook
olijfolie
1 st laurierblaadje

Knoflook-krokantjes:

3 st knoflooktenen

Soep:

200 gr ui
2 st knoflooktenen
boter
1 el bloem
1,2 l groentebouillon
200 gr aardappel (kruimig)
2 dl room
zout & peper

Curry-olie:

1 el Thaise rode curry pasta
0,5 dl druivenpitolie

Afwerking:

10 stengels bieslook
spuitflesje

Indekken:

Presentatie:



Bereidingswijze:

Snijd de bovenkant van de knoflookbollen, zodat de bovenkant van de tenen bloot komen te liggen. Leg de bollen op een stuk aluminiumfolie en besprenkel deze met olijfolie. Leg er een laurierblaadje tussen en pak de bollen helemaal in. Zet het pakketje in de oven en pof ze 30 minuten in de oven 180°C. Laat de bollen afkoelen en knijp ze dan uit boven een kom.

Knoflook-krokantjes (voor garnering):

Pel de knoflooktenen en snijdt 1 mm brunoise. Bak de blokjes voorzichtig in olie uit tot mooi bruine krokantjes. Schep de krokantjes uit de olie en laat uitlekken tot afwerking op keukenpapier. (Gebruik de overgebleven olie eventueel voor de soep).

Soep:

Bereid 1,2 liter groentebouillon voor. Schil en snijd de aardappel(s) in blokjes. Neem een soeppan en smoor met een beetje olie de gesneden ui op middelhoog vuur. Voeg 2 teentjes geperste, rauwe knoflook toe en bak twee minuten mee. Voeg een steek boter toe en strooi vervolgens door een bolzeef een eetlepel bloem over de massa en laat kort aankleuren. Blus af met een lepel groentebouillon en voeg in kleine porties (om klonten te voorkomen) de groentebouillon toe. Voeg vervolgens de gepofte knoflook en aardappelblokjes toe. Breng op smaak met zout en peper. Breng het geheel aan de kook. Doe een deksel op de pan en laat alles op laag vuur 15-20 minuten pruttelen. Pureer de soep, haal door een zeef en voeg de room toe. Breng indien nodig verder op smaak met nog wat zout of peper.

Curry-olie:

Smoor gedurende 15-30 min de curry-pasta in een klein pannetje in de olie. Dit kan op waakvlam of bakplaat. Af en toe roeren. De pasta zal namelijk niet oplossen of mengen met de olie. Alleen de gekleurde en smaakvolle olie wordt gebruikt bij de garnering. Bewaar op de werkbank.

Afwerking:

- Snijd bieslook ragfijn in ringetjes.
- Giet de curry-olie af door een zeef en doe de olie in een spuitflesje.

Klein warm soepbord met lepel

Presentatie:

Schenk de soep in het bord. Dresseer met wat curry-olie en garneer met bieslook en enkele krokantjes, bij voorkeur in de oliedruppels.