

Olijfsoep

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
Soep: 160 gr groene olijven zonderpit (Ascolana op waterbasis) 400 gr ui 2 st knoflookteenjes 6 el olijfolie 2 el oregano 4 el bloem 1,5 l kippenbouillon 4 st zongedroogde tomaten op olie 250 gr mascarpone peper en zout	Soep: Bewaar 10 olijven voor afwerking. Hak de uien en de knoflook fijn. Verwarm de olijfolie in de soeppan en fruit de uien en knoflook. Voeg de oregano toe. Voeg de bloem toe en laat garen. Giet nu lepel voor lepel de kippenbouillon erbij en laat het binden. Voeg daarna de rest van de bouillon toe en alle andere ingrediënten (tomaten, olijven, mascarpone). Laat de soep 10 minuten koken. Haal de pan van het vuur en pureer de soep met een staafmixer en breng op smaak met peper en zout.
Afwerking: 2 dl Marsala 10 st olijven 20 st basilicumblaadjes	Afwerking: <ul style="list-style-type: none">• Snijd de olijven in plakjes en dep ze droog.• Scheur de basilicumblaadjes in stukjes.• Roer vlak voor het opdienen de Marsala door de soep.
Indekken:	Warm soepbord met soeplepel
Presentatie:	Schenk de soep in de borden en garneer af met basilicumblaadjes en olijven.

