

Yin Yang van knolselderij- en rucolasoep

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
Knolselderijsoep: 500 gr knolselderij 100 gr ui 100 gr boter 4 takjes verse tijm (tuin) 2 st laurierbladdjes 1,5l kippenbouillon 5 dl room truffelolie blanke roux	Knolselderijsoep Snij de knolselderij in grove stukken. N.B. Bewaar 100 gr knolselderij voor het garnituur (zie verderop). Snijd de ui klein. Verwarm de boter en fruit de ui en knolselderij tot ze wat zacht zijn. Voeg tijm en laurier toe en fruit even mee. Voeg de kippenbouillon toe en breng aan de kook. Voeg na ca. 10-15 minuten als de knolselderij gaar is de room toe en vermeng met behulp van een garde. Verwijder de tijm en laurier en pureer de soep met een staafmixer. Zeef de soep en roer er 8 druppels truffelolie door. Bind de soep eventueel met wat blanke roux.
Rucolasoep: 120 gr rucola 1 l knolselderijsoep (van boven) blanke roux	Rucolasoep: Breng een flinke pan water aan de kook en zet een bak met ijswater klaar. Blancheer de rucola 10 seconden en leg het direct in het ijswater. Knijp de rucola flink uit en snijd fijn. Laat daarna met een beetje water glad draaien in een blender of met de staafmixer. Voeg 1 liter van de knolselderijsoep (boven) toe en draai samen glad. Bind de soep eventueel met wat blanke roux.
Bladerdeegringen: 10 st bladerdeegplakjes 1 st eigeel Garam masala Nigellazaad (zwarte komijn) zeezout	Bladerdeegringen Steek de ringen uit het (liefst bevroren) bladerdeeg met twee verschillende maten (buitenring Ø 10,5 cm binnenring Ø 5,5 cm) stekers zodat je een ring krijgt (zie foto). Leg de ringen op bakpapier op een bakplaat en smeer de ringen in met eigeel en bestrooi naar smaak met de kruiden en enkele korrels grof zeezout. Bak ze af in een oven op 180°C. ± 10 minuten.
Garnituur 100 gr knolselderij roomboter	Garnituur van knolselderij Snijd de knolselderij brunoise (5 mm) en bak krokant in een koekenpan met wat roomboter.
Indekken:	Kleine diepe soepbord met soeplepel.
Presentatie:	Leg wat brunoise krokantjes van knolselderij onderin het bord. Warm beide soepen op. Schuim de rucolasoep op met een staafmixer en doe de massa in een schenkan. Doe de knolselderijsoep in een schenkan. Schenk (links en rechts) beide soepen voorzichtig in het bord zodat het idee van een yin yang teken ontstaat. Serveer uitmen leg aan tafel de bladerdeegring op de soep.

