



## Amuse aardpersoepje met amandel

### Beschrijving

Ik heb al eerder een recept voor aardpersoep gepost en onlangs heb ik uit de Food Kerstspecial 2015 dit recept uitgeprobeerd. Je kan de soep een dag van tevoren maken en ook de amandelen kan je dan alvast roosteren, zodat je op de dag zelf iets minder werk hebt. Ook in dit recept heb ik de hoeveelheden drastisch verminderd, in het oorspronkelijk recept stond dat je een kilo aardperen nodig had... Onderstaande hoeveelheid is genoeg voor 6 amuseglaasjes.

### Aantal personen

6 glaasjes

### Ingrediënten

- 250 gram aardperen
- 1/4 sjalot
- het witte gedeelte van 1/4 prei
- 1½ eetlepel olijfolie
- 0,4 liter groentebouillon
- 1 eetlepel geschaafde amandelen
- eventueel 2 eetlepels room

### Keukenmateriaal

- kookpan
- koksmes
- snijplank
- vergiet
- koekenpan
- staafmixer
- 4 amuseglaasjes

### Bereidingstijd

45 minuten

### Bereiden

Was de aardperen en breng ze in voldoende water aan de kook. Je hoeft ze dus niet eerst te schillen! Blancheer ze 5 à 10 minuten. Pel en snipper intussen het sjalotje. Maak de prei schoon en snijd het witte gedeelte in ringen. Giet de aardperen

af, spoel ze na met koud water en schil ze als ze voldoende zijn afgekoeld. Snijd de aardperen vervolgens in blokjes. Verwarm de olijfolie in een (soep) pan en voeg de sjalot en de prei toe. Bak enkele minuten totdat de sjalot glazig is en voeg dan de aardpeer toe. Bak de aardpeer enkele minuten, onder regelmatig roeren, mee. Voeg zoveel bouillon toe dat de aardperen onder staan en breng aan de kook. Kook de soep ongeveer 25 minuten. Bak intussen de geschaafde amandelen in een droge koekenpan lichtbruin en krokant en laat afkoelen.

Pureer de soep met de staafmixer en roer er eventueel de room door. Laat afkoelen en bewaar in de pan of in een afgesloten bak in de koelkast. Bewaar de geroosterde amandelen in een afgesloten bakje bij kamertemperatuur.

### **Serveren**

Warm de soep op en schenk in amuseglaasjes. Garneer met de geroosterde amandelen.

### **Datum**

26/03/2025