



Hapjes

Gekoelde wortelsoep

Voor 8 personen.

Ingrediënten

450 gram wortelen (in schijfjes)
1/2 liter kippenbouillon
1 deciliter room
125 gram sjalotten (fijngesneden)
1 eetlepel citroensap
1 eetlepel ahornsiroop
1 theelepel gember (vers geraspte)
1/2 theelepel paprikapoeder (zacht)
snuifje nootmuskaat
60 gram pecannoten (grof gehakt)
1 citroen (de geraspte schil)
zwarte peper
zout

Bereidingswijze

Kook de wortelschijfjes 10 minuten in de bouillon. Doe ze daarna samen de bouillon, de room, de sjalotten, het citroensap, de ahornsiroop, gember, paprikapoeder en nootmuskaat in een krachtige blender. Mixen tot je een gladde massa hebt. Op smaak brengen met peper en zout en enkele uren in de koelkast zetten.

Rooster intussen de pecannoten samen met de citroenzeste en een paar snuifjes versgemalen zwarte peper. Schep de soep in kopjes of glaasjes en strooi er de notenmengeling over.

