



Soepen

Feestelijke wortelsoep met gerookte eendenfilet en notencrumble

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram wortelen (grof gesneden)
1 eendenfilet (gerookte, in plakjes)
handvol korianderblaadjes
200 milliliters kokosroom
1 liter kippenbouillon
2 rode uien (in partjes)
1 lookteentje
olijfolie
peper
zout

Voor de crumble

20 gram mix van zaden (en pitten)
25 gram pindanoten
25 gram panko

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Verdeel de wortel en de ui over een ovenschaal. Bedruppel met olijfolie en pers er het teentje look over. Kruid met peper en zout. Zet 20 minuten in de oven.

Bak de panko in wat olijfolie goudbruin. Hak de pindanoten fijn en voeg bij de panko. Laat even meebakken. Laat daarna uitlekken op keukenpapier. Schep de pitten en zaden onder de crumble.

Verhit de bouillon en doe er de geroosterde groenten bij. Laat op een zacht vuur 10 minuten sudderen. Mix daarna de soep glad. Giet er de kokosroom bij en roer goed door. Proef en kruid eventueel bij met peper en zout.

Schep de soep in kommen. Verdeel er enkele plakjes gerookte eendenfilet op, bestrooi met de crumble en werk af met de koriander.

Keukenbenodigdheden

Oven

Mixer

