



Hoofdgerechten

Soepen

Romanesco-soep met merguez-worstjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 romanesco (in roosjes, stronk in stukken)
1 ui (grof gehakt)
2 lookteentjes (geperst)
30 gram amandelschilfers (geroosterd)
1/2 liter melk
2 eetlepels bieslook (gehakt)
1/2 liter groentebouillon
4 merguezworstjes
arachideolie
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Fruit de ui en knoflook glazig in wat olie. Voeg de stukken stronk van de romanesco toe en fruit even mee. Voeg de roosjes toe en laat een paar minuten verder bakken.

Giet de melk en de bouillon bij de groente. Breng aan de kook en laat 15 minuten op een zacht vuur sudderen.

Bak de worsten in boter gaar en goudbruin. Snij ze in hapklare stukken.

Breng de soep op smaak met peper en zout. Haal er een aantal roosjes uit en mix de soep glad. Verdeel de soep over kommen, leg er de worstjes en de roosjes in en werk af met de amandelschilfers en de bieslook.

