



Soepen

Aardpeersoepje met salted popcorn

Voor 2 personen.

Ingrediënten

400 milliliters kippenbouillon
1 lookteentje (geperst)
250 gram aardperen
1/2 ui (gesnipperd)
2 eetlepels olijfolie
60 milliliters room
1 aardappel
boter
peper
zout

Voor de popcorn

50 gram popcornmaïs
takje rozemarijn (enkele)
1 theelepel komijnpoeder
arachideolie

Bereidingswijze

Was en schil de aardperen en aardappel en snij in blokjes. Bak de ui met de look glazig in boter. Voeg de aardperen- en aardappelblokjes toe en roerbak 2 minuten. Blus met de bouillon, breng aan de kook en laat 30 minuten op een zacht vuur pruttelen.

Hak de naaldjes van de rozemarijn fijn. Verwarm een bodem arachideolie in een grote pot. Voeg de rozemarijn, komijnpoeder en een snuf zout toe er roer om. Doe er de popcornmaïs bij, dek af en laat 'poppen'. Schud regelmatig met de pot.

Mix de soep glad. Giet er de room bij en roer door. Proef en kruid eventueel bij met peper en zout. Giet de soep in de borden, bedruppel met olijfolie en werk af met de popcorn.

