



Voorgerechten

## **Wortelvelouté met krokante mozzarellabolletjes**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

700 milliliters kippenbouillon  
200 gram mascarpone  
4 centimeter gember (geraspt)  
1 handvol basilicumblaadjes  
2 sjalotten (gesnipperd)  
500 gram wortelen  
1 theelepel kurkumapoeder  
1 eetlepel currypoeder  
zonnebloemolie  
peper  
zout

### **Voor de balletjes**

16 mozzarellabolletjes  
50 gram paneermeel  
4 eetlepels bloem  
1 ei

### **Bereidingswijze**

Schil de wortelen en snij ze in stukken. Fruit de sjalot met de gember in olie glazig. Voeg de wortelen toe en kruid met het currypoeder en de kurkuma. Giet er de kippenbouillon bij en breng aan de kook. Laat op een zacht vuur 20 minuten sudderen.

Verwarm een bodempje zonnebloemolie. Dep de mozzarellaballetjes goed droog met keukenpapier. Kruid met peper en zout. Doe de bloem, het geklutste ei en het paneermeel in 3 aparte kommetjes. Haal de mozzarellabolletjes eerst door de bloem, vervolgens door het ei en tot slot door het paneermeel. Bak ze goudbruin in de hete olie.

Mix de soep en breng verder op smaak met peper en zout. Zet opnieuw op het vuur. Roer er nu de mascarpone onder, maar breng niet meer aan de kook.

Verdeel de soep over kommetjes, kruid met extra peper en werk af met basilicum. Rijg telkens 2 mozzarellabolletjes aan een spiesje en serveer bij de soep.

## Keukenbenodigdheden

Mixer

