

Witte bonen-preisoep

Aantal personen: 10 kopjes van 100 ml

Receptuur en werkwijze

Hoeveelheid		Ingrediënten	Geur-prikkeling-smaak
voorbereiding			
100	G	Witte bonen gedroogd	
Witte bonen-preisoep			
25	G	olijfolie	
50	G	Sjalotten fijngesneden	Geur
10	G	Knoflook fijngesneden	Prikkeling
5	G	Rode peper fijngesneden	Prikkeling
350	G	Wit en groen van prei	Geur
600	ml	Kippenbouillon/groentebouillon	Smaak-geur
50	ml	Slagroom	Smaak-vet
		Zout naar smaak	
Garnering top			
10	g	Mascarpone	Smaak-zuur
		Groene prei olie of reepjes prei	Geur

Stappen	Werkwijze	Temperatuur	Tijd
Voorbereiding			
1	Week de witte bonen 24 uur in ruim koud water		
Werkwijze			
1	Verhit de wokolie in de pan	120 °C	
2	Zet de sjalotten, knoflook, Spaanse peper aan	120 °C	5 min
3	Voeg de witte bonen en prei toe en laat 1 minuut mee smoren	120 °C	1 min
4	Blus af bouillon en room toe en breng aan de kook laat de soep	100 °C	25 min
5	Pureer de soep met de staafmixer		
6	Zeef de soep evt. door een fijne zeef		
7	Serveer de soep in een kopje met de mascarpone en prei		
Eet smakelijk!			

Tips

Ook lekker met uitgebakken spekjes of croutons.

Groentesoep

Altijd makkelijk, lekker en gezond, een kom soep! Soep is een goede uitvinding om lekker veel groenten in te verwerken. En eigenlijk kun je van bijna alle groenten wel soep maken.

Heel handig om zo je groentelade en voorraadkast leeg te maken. Ook maakt het voor de soep niet uit als de groente een plekje heeft of er niet zo mooi meer uit ziet, voor soep is dit prima.

Wat nog een ander voordeel is: het is een behoorlijk goedkoop gerecht. Al ligt het er natuurlijk een beetje aan wat je erin doet.

Al met al: simpel, snel en niet te duur!