

voor 2 personen

# RECEPT

## SOEP VAN AARDPEER

### Je hebt nodig:

- \* 500 gr aardpeer
- \* ½ l groentebouillon
- \* 1 sjalot, fijngesneden
- \* 1 teen knoflook, geplet en fijngesneden
- \* 100 g paddenstoelen, in vieren gesneden
- \* zwarte peper uit de molen
- \* zout
- \* olijfolie
- \* boter
- \* 2 el geslagen room
- \* 75 g Gruyere, geraspt
- \* ½ bos platte peterselie, fijngesneden



### Bereidingswijze:

1. Schil de aardpeeren en snijd deze in stukken. Zet de stukken aardpeer, sjalotten en knoflook aan in de olijfolie en laat deze licht karamelliseren.
2. Voeg de groentebouillon toe en laat alles zo'n 20 minuten op zacht vuur staan.
3. Haal de pan van het vuur en pureer alles met een staafmixer. Giet de vloeistof door een zeef. Breng op smaak met wat zwarte peper en eventueel zout.
4. Zet de paddenstoelen aan in wat boter en olijfolie
5. Neem 2 diepe borden en doe in elk bord een eet lepel geslagen room. Giet voorzichtig de soep erbij.
6. Garneer met de paddenstoelen en de geraspte Gruyere.
7. Strooi als laatste wat peterselie erover.

