



Voor
gerecht

Topinambourcrèmesoep

met kruidentheedakje



Hocras
voor horeca en verbruik

Topinambourcrèmesoep

met kruidentheedakje

Benodigheden

(Voorgerecht voor 4 personen)

Topinambour-crèmesoep:

160 gr topinambour (aardpeer)

220 ml kookroom

25 gr groentebouillongranulaat

330 ml water

peper en zout naar smaak

Bladerdeeg/kamillethedakje:

200 gr bladerdeeg

3 gr eigeel

3 gr Dilmah kamillethee

Garnituur:

250 gr kastanjechampignons

peper en zout naar smaak

Mise en place

Schil de topinambour, snij ze kleiner en kook ze gaar. Doe ze in een keukenmachine en voeg de kookroom, het bouillongranulaat en naar smaak peper en zout toe. Naar wens eventueel aanlengen met wat water om de gewenste dikte te bereiken.

Borstel de champignons schoon, snij ze klein en bak ze aan. Strooi er naar smaak nog wat peper en zout over en doe de champignons in de soep.

Ontdooi het bladerdeeg (let op dat de randen niet uitdrogen!). Laat ondertussen de thee even trekken in kokend water en besprenkel het bladerdeeg met de thee. Doe de soep in een ovenvaste soepkom, dek dit af met het bladerdeeg en bestrijk dit met eigeel. Zet dit ca. 25 minuten in de oven op 180°C, tot het bladerdeeg knapperig is.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Haal de soepkom uit de oven en zet deze op een onderbord of servet.

Maak met een puntig mes een opening in het bladerdeegdakje, breek er voorzichtig een stukje uit en zet een lepel in de soep.

Wijnadvies!

Onze Hocras specialisten adviseren u graag voor een passende wijn.

Hocras B.V.

Franse Kampweg 38

Bussum

T 035 69 79 777

E info@hocras.nl

W www.hocras.nl



Hocras