

Recept: Soepje van wortel met schuim van melk en uiringen

Een iets moeilijker soepgerecht omwille van de garnituren. Garnituren zijn decoratieve toevoegingen die zowel je gerecht mooier maken als extra smaak of textuur (krokant, zacht, ...) toevoegen en daardoor je gerecht meer uitstraling geven

 Aantal personen: 2 personen	 Tijd: 25 minuten	 Moeilijkheidsgraad:  
---	--	--

Ingrediënten	Hoeveelheid	M.E.P
Neem je ingrediënten, en vink af, wanneer ze klaar zijn voor gebruik		
<u>Voor de soep</u>		
<input type="checkbox"/> Wortelen	600 gr	schillen en in kleine stukjes snijden
<input type="checkbox"/> Ui	1 grote	in stukken gesneden
<input type="checkbox"/> Rode paprika	1	gewassen en in stukken
<input type="checkbox"/> boter	1 klontje	
<input type="checkbox"/> komijn	1 kleine snuifje	
<input type="checkbox"/> Gevogelte bouillon	600 ml	gewassen en gehalveerd
<u>Voor de garnituren</u>		
<input type="checkbox"/> Melk	400 ml	
<input type="checkbox"/> ui	1	in ringen gesneden
<input type="checkbox"/> bloem	3 el	in een diep bord

Bereidingswijze (stap voor stap)

Volg de stappen en vink ze af wanneer ze voltooid zijn:

Voor de soep

- Stoof de uien, de wortelen en de paprika aan in het klontje boter, zonder ze te laten kleuren
- Voeg de gemalen komijn toe en laat kort meestoven
- Blus met de gevogelte bouillon en laat de soep 2 minuten koken
- Proef en breng op smaak met peper en zout
- Mix de soep heel fijn
- Hou de soep warm

Voor de uiringen

- Kruid de bloem met peper en zout
- Verwarm de frituur op 180°C
- Dompel de uiringen in de melk (300ml) en wentel ze daarna door de bloem

A la minute

- Frituur de uiringen en laat ze op een keukenpapier uitlekken
- Doe 200 ml melk in de siphon, zet er een cartouche op en maak schuim
- Doe de hete soep in een kommetje of een diep bord
- Spuit het schuim in de soep
- Werk de soep af met versgemalen zwarte peper
- Serveer op een bordje met de uiringen

