

Soep van geroosterde knoflook en amandelen

Datum: 15-09-2008
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 5 grote bollen verse knoflook (teentjes losgemaakt maar niet gepeld)
- extra virgine olijfolie
- 2 middelgrote witte uien gepeld en gesnipperd
- 450 ml slagroom
- 1,5 l kippenbouillon
- 3 eetl sherry
- 300 gr gepelde amandelen licht geroosterd in de oven
- zeezout en vers gemalen zwarte peper
- 5 sinaasappelen vruchtvlees in partjes
- handje verse korianderblaadjes
- handje verse muntblaadjes

Bereidingswijze:

Rooster de knoflook in een op 180 graden voorverwarmde oven ongeveer 0,5 uur tot de teentjes zacht aanvoelen. Fruit intussen in een grote koekenpan 4 el olijfolie de witte ui op laag vuur ongeveer 10 minuten tot het glazig is. Roer de room en de bouillon erdoor en laat 10 minuten zachtjes doorkoken. Neem de knoflook uit de pan en laat de teentjes enigszins afkoelen en druk er dan alle zachte pulp uit. Roer dit door de soep en gooi de schillen weg. Voeg de sherry toe en laat de soep 5 minuten zachtjes doorkoken.

Rooster de amandelen en hak ze daarna fijn.

Breng de soep op smaak met zout en peper serveer op soepbord leg er de partjes sinaasappel op voeg de gescheurde koriander en munt toe maak af met de gehakte amandelen en bedruppel dit alles met een beetje olijfolie.