

Zachte spinaziesoep met quenelles soep van geitenkaas

Datum:	04-10-2010
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Jan Vercoulen
Aantal personen:	7

Ingrediënten:

- 1 kg spinazie
- 5 eetl. olijfolie
- 500 g kruimige aardappelen
- nootmuskaat
- 250 g zachte geitenkaas
- 100 g mascarpone
- 2,5 eetl. fijn gesneden bieslook
- 350 ml room
- zeezout
- verse peper
- 3 potten runderfond
- enkele sprieten bieslook

Bereidingswijze:

Was de spinazie zeer goed, zolang tot er geen zand meer in zit. Verwijder de taaie stengels en de lelijke blaadjes en laat uitlekken. Schil de aardappelen en snij in stukken. Verhit de olie in een grote pan en bak hierin de aardappelstukken ca 5 min. Voeg de spinazie toe en schep om tot de blaadjes geslonken zijn. Voeg de fond toe en vul met water aan tot 2,5 liter.
Breng de soep al roerend aan de kook en laat zonder deksel ca 15 min zachtjes sudderen, af en toe omscheppen. Pureer de soep in een keukenmachine of met de staafmixer en zeef het geheel. Maak op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
Klop de geitenkaas en de mascarpone tot een tamelijk stijf mengsel, schep de bieslook er door.

Kort voor uitserveren:
Schenk de room bij de soep en laat nog 1-2 min goed door warmen.

Uitserveren:
Verdeel de soep over de voorverwarmde borden of koppen. Vorm met 2 lepels een mooie quenelle en leg erop. Garneer af met stukjes bieslook.