

# Venkelsoep met gegrilde portobello

| | |
|---|---|
| Datum: | 11-04-2011 |
| Type gerecht: | Voorgerecht |
| Samengesteld door: | Frans Winkelmolen |
| Aantal personen: | 8 |

## Ingrediënten:

- 6 eetl. olijfolie
- 1 eetl. balsamicoazijn
- 2 teentjes fijngehakte knoflook,
- 1 eetl. gedroogde Italiaanse keukenkruiden
- 4 portobellos
- 3 venkelknollen
- 50 g risottorijst
- 1 l kruidenbouillon
- 1 a 2 eetl. olijfolie extra vierge met truffelaroma
- Pakje mihoen
- frituurolie

## Bereidingswijze:

Roer in een kom 4 eetlepels olijfolie met de azijn, de helft van de knoflook en een eetlepel Italiaanse kruiden tot een marinade. Snijd de portobello's in dunne plakken en schep ze door de marinade. Laat ze ten minste 1 uur staan en zet ze tot gebruik afgedekt in de koelkast. Snijd de venkelknollen in kleine blokjes en hak het groen fijn. Verwarm 2 eetlepels olie in een grote soeppan en fruit de venkel met de rest van de knoflook op laag vuur in 5-8 minuten glazig. Schep de rijst en de rest van de Italiaanse kruiden door de venkel en bak deze 1 minuut mee tot de rijstkorrels glanzen. Voeg de bouillon en het venkelgroen toe en kook het geheel in 20 minuten zachtjes gaar. Pureer de soep met de staafmixer (of in de keukenmachine) tot een gladde soep. Verwarm de grillpan en rooster de plakken portobello (in gedeelten) in 2-3 minuten bruin. Schep de soep in diepe borden en leg een stapeltje portobelloplakjes in het midden. Druppel wat truffelolie in de soep en breng op smaak met zout en (versgemalen) peper. Voor een extra feestelijk effect, garneer met gepofte mihoen.Door ongekookte mihoen heel kort in hete frituurolie te poffen, zwelt die op en wordt prachtig wit en bros. Laten uitlekken op keukenpapier.