



Palestijnse soep met knapperige aardpeer

Datum: 17-10-2011
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Jan Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 kg aardperen
- scheutje citroensap
- 3 eetl. boter
- 1 eetl. olie
- 1 flinke ui
- 6 dl groentebouillon van blokken
- 6 dl melk
- zout
- peper
- 3 dl room
- versgemalen nootmuskaat
- arachideolie voor frituren

Bereidingswijze:

Houdt 1 middelgrote aardpeer apart, om te frituren.

Schil de rest van de aardperen en snij in kleine blokjes. Doe ze in water met citroen tegen verkleuring. Verhit boter met olie in een pan en voeg de fijngesneden uien toe, smoor ze in enkele min. op laag vuur glazig. Giet de aardperen af, dep ze droog en doe ze bij de uien. Smoor ze 6-8 min. en giet de bouillon en de melk erbij. Breng zachtjes aan de kook en laat de soep in 20 min gaarkoken. Schrik niet als de soep gaat schiften, komt van de citroen ,komt goed met pureren. Pureer de soep en zeef hen om hem mooi glad te krijgen.

Verwarm de soep opnieuw, kort voor uitserveren, doe de room erbij en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Schil de, apart gehouden, aardpeer, schaaf ze in flinter dunne plakjes op de snijmachine en dep ze droog . Snijmachine direct schoonmaken! Verhit een laagje olie in een koekenpan of wok en frituur ze knapperig en goudbruin bestrooi met zout.

Uitserveren:

Verdeel de soep over de koppen en verdeel de gefrituurde aardpeerplakjes erover.