

Soepje van knoflook

Datum:	31-03-2014
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Richard Hovens
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 6 bollen knoflook, teentjes los maar niet gepeld
- olijfolie
- 2 middelgrote uien
- 450 ml slagroom
- 1.5 l bouillon
- scheut witte wijn
- zout
- peper
- 2 sinaasappelen, vruchtvlees in partjes (pliceren = ontvellen)
- verse koriander
- room als laatste toevoeging
- 250 g uitgebakken spekjes

Bereidingswijze:

Rooster de knoflook ongeveer 30 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden totdat ze zacht aanvoelen. Fruit intussen de gesnipperde uien in 2 eetlepels olijfolie op laag vuur in ongeveer 10 minuten. Roer de room en de bouillon erdoor en laat 10 minuten zachtjes doorkoken. Neem de knoflook uit de oven en druk er de pulp uit, voeg de pulp toe aan de soep en de scheut witte wijn. Laat 5 minuutjes zachtjes doorkoken. Breng de soep op smaak met peper en zout. Klop de overgebleven room op.

In een diep bord de uitgebakken spekjes leggen met daarop de partjes sinaasappel. Soep in bord en met een klein beetje geslagen room afmaken en een beetjes gesneden koriander.