

Doperwtensoep met gerookte paling en La Trappe Blond

Datum:	27-10-2014
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Jan Vercoulen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 750 g Diepvries doperwten
- 2 Sjalotjes
- 225 g Winterwortel
- 3 Stengels bleekselderij
- 1,2 l Gevogeltefond
- 250 g Gerookte palingfilet
- Zonnebloemolie
- 6 eetl. Bladselderij, fijngesneden
- 1 fles La Trappe Blond (flesje van 30 cl)
- 6 eetl. Crème fraîche, losgeslagen
- Peper
- Zout
- 1 Stokbrood

Bereidingswijze:

Verhit de olie en bak de fijngehakte sjalot, bleekselderij en winterwortel hierin. Voeg de doperwten en de gevogeltefond toe en laat het geheel 20 minuten zacht stoven met de deksel op de pan. Pureer de groenten met de passé-vite (of wrijf het door een bolzeef). Voeg 10 minuten voor het uitserverende fijngehakte bladpeterselie, het bier en de losgeslagen crème fraîche toe. Zachtjes laten koken. Breng op smaak met peper en zout. Snij de paling in stukjes.

Presentatie:

Verwarm 8 amusekopjes. Verdeel de stukjes paling over de kopjes en schenk de soep uit. Serveer er een stukje geroosterd stokbrood bij.