



Preisoep met krokante parmaham en peer

Datum: 22-02-2016
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Bram Joosten
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 preien
- 3 teentjes knoflook
- 5 takjes tijm
- 50 g boter
- 60 g bloem (ongeveer 4 eetlepels)
- 100 ml witte wijn
- 1,2 l water
- 150 ml kookroom
- 2 groentebouillonblokjes
- 100 g zachte blauwe kaas
- 2 peren
- 150 g Parmaham
- 100 g walnoten

Bereidingswijze:

Halveer de preien in de lengte. Was en snijd de prei in halve ringen. Pel en snijd de knoflook. Ris de takjes tijm. Smelt de boter in een diepe pan en fruit de knoflook circa 2 minuten. Voeg de prei en tijm toe en smoor circa 5 minuten. Voeg de bloem toe en gaar de bloem in circa 4 minuten. Schenk de wijn erbij en laat circa 1 minuut uitdampen. Schenk het water en de kook room erbij en voeg de bouillonblokjes toe. Verkruiemel er de blauwe kaas over. Breng de soep aan de kook en kook circa 10 minuten. Pureer de soep met een staafmixer. Breng op smaak met een beetje peper. Schil en snijd de peer in blokjes.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Verdeel de plakken parmaham over een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de parmaham in de oven in circa 8 minuten goudbruin en krokant. Breek in grove stukken. Verwarm een pan en rooster de walnoten circa 4 minuten.

Verdeel de soep over de voorverwarmde soepborden. Verdeel de peer, parmaham en walnoten over de soep.