



Soepje van zoete aardappel met gember en feta-pasteitje

Datum: 26-09-2016
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Soep:

- 4 a 5 zoete aardappelen totaal ruim. 1000 g
- 1,5 st ui
- 3 cm verse gember
- 7,5 dl kippenbouillon
- 1125 ml melk
- 3 eetl. olijfolie
- peper
- zout

Feta-pasteitje:

- 450 g prei
- 225 g feta
- 75 g ontbijtspek
- 7 plakken bladerdeeg
- 45 g eierdooier
- bladpeterselie

Bereidingswijze:

Soep:

Schil de zoete aardappelen met de dunschiller en snijd in stukken. Snipper de ui en zet aan in olijfolie. Voeg de stukken zoete aardappel en de fijngesneden gember toe. Voeg de bouillon toe en laat 20 minuten garen. Pureer de soep en wrijf door de bolzeef. Voeg de melk toe en breng op smaak met peper en zout.

Feta-pasteitje:

Snijd de prei in kleine stukjes en gebruik het donkergroene gedeelte niet. Stoof gaar. Snijd het spek in stukjes en bak wat aan. Meng prei, spek, gesneden bladpeterselie, verbrokkelde feta en breng op smaak.

Snijd het bladerdeeg diagonaal door. Leg op iedere driehoek een schepje van het feta-mengsel en vouw dicht. Druk de randen stevig aan met een vork en bestrijk met wat eigeel. Bak in de oven op 200 graden tot ze goudbruin zijn.

Presentatie:

Schep de soep in een koffiekopje en leg er een pasteitje naast.