



Cappuccino van bier en kastanjechampignons, Hollandse garnalen en een kaasstengel

Datum: 17-04-2024
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Dave Buskes
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Soep:

- 500 g Kastanje-champignons
- 90 g boter
- 3 flesjes Wetsmalle trappist dubbel
- 1 l gevogeltebouillon
- zout
- cayennepeper
- 0,6 l room
- 150 g Hollandse garnalen
- 1 bos kervel

Kaasstengels:

- 6 vellen bladerdeeg
- 200 g geraspte Parmezaanse kaas

Bereidingswijze:

Soep:

Maak de champignons schoon en stoof ze in de boter zonder te kleuren. Schep 1/6 deel van de champignons uit de pan en houdt ze apart. Voeg aan de rest de gevogeltebouillon en het bier toe. Laat het geheel inkoken tot de helft. Passeer de champignonbouillon door een zeef en voeg de room toe. Laat de soep nog eens 10 minuten trekken en breng op smaak. Spoel de garnalen met lauw water en bestrooi daarna met een klein beetje zout.

Kaasstengels:

Bestrijk het bladerdeeg met eigeel. Strooi de Parmezaanse kaas over het bladerdeeg. Snijd het bladerdeeg in repen. Bak in de oven op 180 graden voor 8 minuten.

Presentatie:

Verwarm de apart gehouden champignons. Verdeel de champignons, de garnalen en de gesneden kervel over de soepkommen. Maak de soep schuimig met een staafmixer en giet de soep over de garnituur. Leg een takje kervel op de soep. Serveer met een kaasstengel.