

Doperwtensoep met coquille en zalm

Datum: 04-02-2026
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Bram Joosten
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Doperwtensoep:
- 2 st sjalot
- 1 st prei 2 cm dik
- 50 g boter
- 2 dl witte wijn
- 11 visbouillon
- 400 g doperwten (diepvries)
- peper
- zout

Afwerking:
- 500 g spinazie
- 40 g boter
- peper
- zout
- 8 st coquilles klein
- 50 g gerookte zalm

Bereidingswijze:

Doperwtensoep:
Maak de sjalotten en de prei schoon. Gebruik van de prei alleen het witte en iets van het lichtgroene gedeelte. Snijd sjalot en prei klein. Fruit beide zachtjes in boter. Blus af met witte wijn en laat de wijn grotendeels verdampen. Voeg de bouillon toe en laat 1 uur trekken. Voeg de laatste 10 min de erwten toe.

Pureer alles in de keukenmachine en passeer door een zeef. Vul eventueel met water aan tot 1 liter. Breng op smaak met peper en zout en bewaar tot afwerking.

Afwerking:
Verwijder van de spinazie de dikke stelen. Doe de spinazie met boter in een pan en stoof 5 min. Giet vocht af, hak grof en kruid met peper en zout.

Verwarm de soep.

Droog de coquilles met keukenpapier en bak ze 30 sec aan iedere kant in een heel hete pan met wat olijfolie. Kruid met peper en zout.

Verdeel de zalm in 10 gelijke repen en rol deze op.

Leg de spinazie in het midden van het bord, hier bovenop de coquille met daarop de zalm. Schenk de soep eromheen.