

Soep

Koude oppedoezer ronde soep van parkheuvel

Door

13/09/2021 - Carl en Rudy

Foto



Nodig

OLIJF OLIE	
VENKEL	2 ST
PREIWIT	4 ST
UI	4 ST
GEROOKT SPEK	4 REEPJES
LAURIERBLAD	2 ST
TAKJE THYM EN ROZEMARIJN	
OPPERDOEZER OF KRIELTJES	1 KG
VISBOUILLION	1 LITER
KOOKROOM	1 LITER
ROOM 35 %	250 ML
CITROEN	2 ST
PERNOD	
PEZO	
TONG FILET 1 PER PERSOON	????
GARNALEN	100 GR
TUINKERS	1 BOSJE

Bereiding

Was de aardappelen en snijd in stukjes

Verhit olijfolie en fruit de venkel/ui/prei en gerookt spek.

Voeg laurier/thym /rozemarijn en de gesneden aardappel toe en zet goed rond.

Voeg de bouillion en de room toe en kook gaar.

Pureer het geheel en duw door de zeef en breng op smaak met citroensap pezo en pernod en laat afkoelen tot lauwwarm.

Rol de tongfilet op met de vel naar buiten en gaar in een beetje van de soep en schenk na de garing de soep terug.

Bij de andere.plaats rolletje in het midden van een diepbord met een toefje opgeklopte room /garnaalteje en enkele takjes tuinkers en schenk de soep errond.