

**Soep**

**Oestervelouté met truffel**

**Door**

**Peter en Thierry op 30/09/2019**

**Foto**



#### **Nodig voor 4**

8 tot 12 oesters

28 cl room

300 g bloemige aardappelen

2 el boter

3 sjalotten

Truffelolie

2 el koolzaadolie

1 kleine zwarte truffel

60 cl gevogeltefond

Plukjes kervel voor de afwerking

#### **Bereiding**

Maak de oesters open en bewaar het vocht.

Was de aardappelen en slij in blokjes.

Pel en snipper de sjalotten.

Verhit de koolzaadolie in een stoofpan.

Stoof de aardappelen en de sjalotten.

Blus met de gevogeltefond en laat 30 min koken.

Kruid met p/z

Giet er de room bij en mix fijn.

Giet de velouté door een zeef en voeg het oestervocht toe.

Stoof de oesters 1 min in de hete boter.

Kruid met p/z.

Verdeel de oestervelouté over diepe borden en schik er de oesters in.

Druppel er wat truffelolie over.

Snij de zwarte truffel in dunne plakjes en strooi over de velouté.

Werk af met plukjes kervel en serveer meteen.