Beemsterkaassoep met pesto twister



Ingrediënten

10

- 1,5 l groentebouillon
- 1 l room
- 440 g Oude Beemsterkaas
- 100 g Bresc Premium basil pesto
- 75 g bloem
- 65 g roomboter
- 65 g Bresc Beemster knoflookpuree
- 10 tk salad pea
- 8 st lente-ui, stengels
- 5 st bladerdeeg plakken
- peper en zout

Gebruikte bresc producten



Bresc Nederlandse knoflookpuree uit de Beemster 450g

Bereidingswijze

Verwerk de bloem en roomboter tot blanke roux, blus af met de groentebouillon. Voeg de room en knoflookpuree toe en laat gedurende 10 minuten rustig koken. Voeg de kaas toe en roer glad. Breng op smaak met peper en zout. Toer het bladerdeeg door en besmeer met de pesto, sluit af met de tweede plak bladerdeeg. Laat het bladerdeeg in de koeling 1 uur rusten. Rol iets uit, snijd banen en twist. Bak in de oven ongeveer 10 minuten af op 180 °C. Schep de soep in een soepkop, bestrooi met de gesneden lente-ui en plaats de soepstengel op de rand. Garneer met een takje salad pea.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000