

KOUDE KOMKOMMERSOEP MET FOREL EN DILLE



GEDEBRIJKT BRESC PRODUCTEN



Knoflook & lente-ui WOK
450g



Mierikswortelpuree 450g



Ras el hanout kruidenmix
450g

INGREDIËNTEN

4

- 125 g crème fraîche
- 50 g boter
- 50 g ui
- 50 g dille, gehakt
- 40 g citroensap
- 20 g bloem
- 20 g Bresc Knoflook & lente-ui WOK
- 20 g Bresc Ras el hanout kruidenmix
- 10 g Bresc Mierikswortelpuree
- 2 st komkommers (geschild, in blokjes)
- 2 st forefilets, gerookt
- 1 st aardappel (geschild, in blokjes)
- 1 st bosui, gesneden
- 4 dl kippenbouillon
- 2 dl melk
- peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Verhit de boter en fruit hierin de ui en knoflook & lentui-ui WOK glazig zonder te kleuren. Voeg de bloem, komkommer- en aardappelblokjes toe en bak gedurende 1 tot 2 minuten mee. Giet de kippenbouillon erbij en breng op smaak met ras el hanout, mierikswortelpuree, peper en zout. Laat dit circa 15 minuten koken op zacht vuur en laat afkoelen. Pureer de soep met de citroensap, melk en de helft van de dille. Schep de crème fraîche erdoor en zet de soep koud weg. Giet de soep in de soepkommen. Verdeel de forel in stukken en verdeel samen met de bosui over de soepkommen. Garneer met de overige gehakte dille.