Spruitensoep, chips van rookworst en room van gele curry



Ingrediënten

4

- 400 g spruiten, ongeblancheerd
- 100 g rookworst
- 80 g crème fraîche
- 50 g Bresc Freshly chopped onion
- 20 g Bresc Knoflook gehakt
- 10 g Bresc Thai yellow curry
- 7,5 dl groentebouillon
- 2,5 dl slagroom
- 12 st spruiten, geblancheerd
- 3 st banaan sjalotten
- 1 st bleekselderij, stengel
- 0,5 st prei, witte gedeelte
- peper en zout
- olijfolie

Gebruikte bresc producten



Bresc Knoflook gehakt 1000g



Bresc Knoflook gehakt 450g



Bresc Thaise gele curry 450g

Bereidingswijze

Snijd de bleekselderij en prei fijn. Snijd de ongeblancheerde spruitjes door de helft. Verhit de olijfolie en zet hierin de ui, bleekselderij, prei, knoflook en de spruiten aan zonder te kleuren. Blus af met de groentebouillon en voeg de slagroom toe, laat dit zachtjes koken tot de spruiten gaar zijn. Snijd de sjalotten doormidden en dan nogmaals in de lengte. Zet aan in de pan en gebruik als garnering. Snijd de rookworst in dunne plakjes en droog in de oven gedurende 2,5 uur op 100 . Pureer de soep en breng op smaak met peper en zout. Breng de crème fraîche op smaak met de gele curry. Vorm van de crème fraîche een quenelle en serveer in de soep. Steek hierin een aantal chips van de rookworst, garneer met de sjalotten en de geblancheerde spruitjes.