

VELOUTÉ VAN KNOLSELDERIJ, BOSPADDENSTOELEN EN PANCETTA



INGREDIËNTEN

4

- 700 g knolselderij
- 80 g Bresc Mushroom-mix
- 50 g Bresc Freshly chopped shallot
- 1 lt kippenbouillon
- 1 dl witte wijn
- 1 dl koksroom
- 4 pl pancetta, gedroogd
- 1 tk tijm
- olijfolie
- cress
- peper en zout

GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Paddenstoelenmix 450g



Vers gehakte sjalot 450g

BEREIDINGSWIJZE

Knolselderij schoonmaken en in blokjes snijden. Sjalot aanfruiten met tijm. Knolderselderij toevoegen en meefruit. Afblussen met bouillon en witte wijn en zachtjes koken. Soep pureren en zeven. Room toevoegen en op smaak brengen met peper/zout en olijfolie. Van de mushroom-mix quenelle maken in diep bord. Soep hier om heen scheppen. Garneren met Cress en gedroogde Pancetta.