



Kerstdiernee

Voorgerecht: Gouden kerstsoep

Deze Gouden Kerstsoep overtreft de gemiddelde bisque en met zijn rijke palet van smaken en prachtige kleuren, zullen je gasten zich zeker warm welkom voelen.

Voor 8 personen

Ingrediënten

- +/- 4 sneden wit desembrood, in blokjes gesneden
- olijfolie
- 1 kleine witte ui, gepeld en grof gehakt
- plukje saffraan + extra voor decoratie
- 700 g aardappel, grof in stukken gesneden
- 1,5 venkelknol, grof in stukken gesneden
- 3 tenen knoflook, gepeld en waarvan 2 grof gehakt en 1 geplet
- groentebouillonpoeder
- stukje gember, geraspt
- haverroom
- zeezout en versgemalen zwarte peper
- 1 bosui, in schuine ringetjes gesneden

Instructies

Meng de blokjes brood met een flinke scheut olijfolie en een geplette teen knoflook voor de croutons. Rooster ze ca. 10 minuten of tot krokant in een op 200 graden voorverwarmde oven.

Verhit een scheut olijfolie in een grote pan en fruit hierin de ui zachtjes aan. Voeg de saffraan toe en bak kort even mee. Voeg de aardappel, venkel en knoflook toe en en bak heel kort. Voeg vervolgens bouillonpoeder en gember naar smaak toe. Voeg water toe zodat alles net onder staat. Laat de groenten zachtjes in de bouillon koken tot ze gaar zijn. Voeg een flinke scheut haverroom toe en pureer tot een gladde massa met een staafmixer. Proef of de soep goed op smaak is, en kruid zo nodig bij met zeezout en zwarte peper. Schep de soep in mooie kommen en garneer met de croutons, de ringetjes bosuitje en een klein plukje saffraan.

