

Soepje van geroosterde knoflook, brood en amandelen



Ingredienten

Voor 6 personen:

- 3 grote bolen knoflook, geplet met de pel aan
- 1 middelgrote witte ui, fijn gesneden
- extra virgin olijfolie
- 285 ml dubbele room
- 1 l kippenbouillon
- 1 grote snee ciabatta
- 2 soeplepels Cherry of witte wijnazijn
- 200 gr amandelen (geblancheerd), licht geroosterd in de oven
- zeezout
- zwarte peper
- 3 appelsienen, gepeld en in partjes gesneden
- koriander en muntblaadjes

Bereiding

Rooster de looktenen in een voorverwarmde oven op 180° gedurende een half uur.

Laat de uien 10 minuten zweten in een pan met olijfolie zonder te kleuren.

Voeg de room en de bouillon toe na 10 minuutjes zachtjes koken. Verwijder de pel van de geroosterde knoflook, voeg toe in de soep, samen met de snee ciabatta waarvan de korst verwijderd is en de cherry of witte wijnazijn.

Laat nog 5 minuutjes zachtjes koken.

De soep samen met de amandelen tot een gladde massa kudderen.

Op smaak brengen met het zeezout en de zwarte peper.

Opdienen met de oranje stukjes, en blaadjes koriander en munt, evenals met een scheutje olijfolie.