

Ajoblanco met Shiitake



Ingredienten

- 250 g Shiitake
- 225 g rauwe amandelen
- 50 g oud broodkruim
- 1 grote teen look
- 500 ml Water
- krulpeterselie
- Jerez azijn
- olijfolie extra vierge
- geroosterde sesamolie
- zwarte peper
- Zout

Bereiding

Recept voor 4 personen.

1. Plaats in de mixer of Thermomix: de amandelen, het broodkruim (dat vooraf werd geweekt in een beetje water), de teen look (die ontdaan is van de kiem), de Jerez azijn, olijfolie en zout naar smaak. Voeg 400 ml water toe en mix. Proef om eventueel peper en zout toe te voegen en controleer of de dikte van de soep voldoende is. Zorg er voor dat de soep niet vloeibaar is maar een creme. Plaats de soep in de ijskast als je de "ajoblanco" heel koud wilt.

2. Reinig de shiitake paddestoelen en snij ze in kleine dobbelsteentjes. Zet een anti-kleefpan op hoog vuur en bak ze gaar (zonder vetstof) tot het water verdampt is. Voeg dan wat extra vierge olijfolie toe en bak nog even. Voeg zout en peper toe. Naargelang je keuze kan je de shiitake warm, lauw of koud combineren met de koude soep. (Experimenteer !)

3. Serveer de soep in kommen of diepe borden en plaats de shiitake in het midden. Werk af met enkele druppels geroosterde sesamolie, die het bord zullen verrijken bij elke hap.

Buen provecho !

Bron: <https://gastronomiaycia.republica.com>