

KOUDE SOEP MET AZIATISCHE TWIST

RECEPT VOOR 4 PERSONEN

INGREDIËNTEN

300 gram bleekselderij
2 granny smith appels
1 komkommer
1 venkel
30 gram sushi azijn
100 gram bruisend water
20 stengels bieslook
10 takjes koriander
40 gram sushi gember
2 stronken witlof
200 gram rivierkreeftjes
Als garnering evt. eetbare bloemen/kruiden(Oost-Indische kers)

BENODIGDHEDEN

blender/keukenmachine
klein en groot koksmes
snijplank
kookpan
zeef



BEREIDING

1. Snijd de appels en de komkommer in grove stukken.
2. Gebruik een klein mes om de lange vezels van de bleekselderij af te halen.
3. Snijd de bleekselderij in grove stukken.
4. Doe alle gesneden groenten samen met de sushiazijn in de blender en maal helemaal fijn.
5. Gebruik een zeef om de pulp uit het sap te zeven, vang het sap op.
6. Doe de pulp samen met het bruiswater in de blender en maal dit nogmaals glad.
7. Zeef dit geheel nog een keer en vang nogmaals het sap op.
8. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook, kook hierin de stengels bieslook gedurende 5 seconden, deze techniek noemen we blancheren. Neem de stengels bieslook uit de pan en spoel koud.
9. Snijd de venkel in dunne plakken en marineer deze met wat olijfolie, zout en peper
10. Pel de witlof in losse bladeren en snijd deze in dunne sprietten.
11. Snijd ook de sushi gember in dunne reepjes en meng deze met de witlof.
12. Maak pakketjes van de sushigember, witlof en de koriander. Bind deze bij elkaar met een bieslook stengel.
13. Neem een diep bord en leg hierin een hoopje venkel.
14. Bovenop de venkel leg je twee kruidenpakketjes.
15. Vervolgens leg je de rivierkreeftjes er speels omheen.
16. Giet de koude soep er bovenop en garneer met wat eetbare bloemen/kruiden en wat druppels olijfolie.