

Aardperen soep



30 min - bereidingstijd

Ingrediënten

- 400 gram aardpeer
- 1 bosui
- 1 teen knoflook
- 1 ui
- 1 tl gedroogde tijm
- 1 el traditionele olijfolie
- ½ liter kraanwater
- 60 ml crème fraise



Bereiding

1. Schil de aardperen met een dunschiller en snijd in vieren
2. Snipper de ui, snijd de knoflook fijn en de bosui in ringen
3. Verhit de olie in een pan en fruit de ui 2 min.
4. Voeg de knoflook en tijm toe en bak 1 min mee
5. Doe de aardperen in de pan en roerbak 3 min
6. Schenk er het kokende water bij en laat 20 min met de deksel op de pak op laag vuur koken.
7. Pureer met de staafmixer tot een gladde soep.
8. Houd 1 tl crème fraise achter per persoon en roer de rest door de soep
9. Breng op smaak met peper en zout
10. Verdeel de soep over de kommen en garneer de rest met de crème fraise en bestrooi met bosui