



Soupe de topinambours avec Lardinettes® de dinde



25 min.



10 personnes



Ingrediënten

- 150 g de Lardinettes® de dinde
- 400 g de topinambours
- 100 g de céleri-rave
- 50 g de beurre
- 5 cl d'huile d'olive
- ½ l de lait entier
- 1 l de bouillon de poule
- 250 g d'oignon
- ½ de botte de ciboulette
- poivre et sel

Bereiding

Nettoyez les légumes et coupez-les en morceaux égaux. Faites mijoter les légumes dans un peu de beurre et ajoutez-y le bouillon de poule. Faites bouillir pendant ± 20 min. Ajoutez le lait, portez à ébullition et mixez la soupe. Assaisonnez.

Mixez l'huile d'olive avec la ciboulette et passez-la au tamis. Assaisonnez-la. Cuisez les Lardinettes® dans un peu de beurre. Présentez la soupe dans un bol ou des petits verres et garnissez de Lardinettes®, d'huile à la ciboulette et quelques brins de verdure.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be