Aardpeersoepje met gebakken Lardinettes®

25 min.

10 personen

Ingrediënten

- 150 g Kalkoenlardinettes®
- 400 g aardpeer
- 100 g knolselder
- 50 g boter
- 5 cl olijfolie
- ½ l volle melk
- 1 l kippenbouillon
- 250 g ui
- 1/8 bot bieslook
- peper & zout

Bereiding

Reinig de groenten en snij ze in ge-lijke stukken. Stoof de groenten aan in wat boter en voeg er de kippenbouillon aan toe. Kook ± 20 min. Voeg er de melk aan toe, breng tot aan het kookpunt en mix de soep. Kruid af.

Mix de olijfolie samen met de bieslook en steek door een zeef. Kruid de olie af. Bak de Kalkoenlardinettes® aan in wat boter. Presenteer de soep in een kom of glaasje en werk af met de Kalkoenlardinettes®, de bieslookolie en wat groen.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

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