MAISON PRIMAGO

Venkelsoep met truffel

Ingrediënten 4 personen

- 3 venkelknollen
- halve kleine verse truffel of 2 el truffeltapenade
- 1 flinke teen knoflook
- 1 aardappel
- 2 portobello's
- 1 liter paddenstoelenbouillon
- 2 el Italiaanse kruiden
- 1 el balsamicoazijn
- 7 el olijfolie
- eventueel zout en peper
- 100 ml kookroom
- paar blaadjes basilicum voor garnering

Bereiding:

1. Maak een marinade van 4 el olijfolie, balsamicoazijn, de helft van de knoflook en 1 el Italiaanse kruiden en 1/4 geraspte truffel of 1 el truffeltapenade. Snijd de portobelo's in kleine plakjes en laat het een uur marineren.
2. Snijd de venkelknollen door midden en verwijder de harde kern. Snijd de venkel in blokjes. Schil de aardappel en snijd de aardappel in blokjes
3. Verwarm 2 el olijfolie en fruit de venkel, de aardappel en de rest van de knoflook glazig met 1 el Italiaanse kruiden.
4. Voeg de paddenstoelenbouillon toe en kook het in 20 minuten gaar.
5. Pureer de soep met de staafmixer tot een gladde soep en maak het op smaak met versgemalen peper en eventueel nog zout.
6. Laat de soep 10 minuten afkoelen en roer dan de kookroom erdoor.
7. Verwarm de grillpan en rooster de portobello's in gedeeltes bruin.
8. Schep de soep in diepe borden of in een kom en leg een stapeltjes gegrilde portobell's in het midden. Druppel wat olijfolie in de soep en snijd met een kaasschaaf 2 kleine plakjes truffel over de soep of een toefje truffeltapenade bovenop de portobello's.

Tip: Je kunt de afgekoelde soep (zonder de gegrilde portobello's) invriezen en maximaal 3 maanden in de vriezer bewaren.