



Amuse

Witlofsoepje met cabrales Picos



Hocras
voor horeca en verbruik

Witlofsoepje

met cabrales Picos

Benodigheden

(Amuse voor 4 personen)

Soepje:

100 gr witlof

85 gr amandine aardappels

25 gr banaansjalotten

20 gr girolles (cantharellen)

3 gr verse knofflook

270 ml gevogeltefond

0,5 gr verse tijm

zout naar smaak

Appel:

20 gr Elstar appels

Cabrales Picos:

20 gr Cabrales Picos

Mise en place & handelingen

Verwijder de buitenste bladeren van de witlof en snij de kontjes eraf.

Schil de aardappelen en snij ze in kleine, gelijke stukken.

Maak de cantharellen schoon en snij de knofflook en sjalotten fijn.

Fruit de sjalotten en knofflook aan met de cantharellen en voeg de overige ingrediënten toe.

Kook dit tot $\frac{3}{4}$ in en mix alles tot een gladde soep.

Snij de appel in fijne julienne.

Maak een balletje van de Cabrales Picos en steek dit op een prikker.

Bordopmaak

Schenk de soep in een klein glaasje of kopje en gaarneer dit met de appel en het prikkertje kaas.

Wijnadvies!

Onze Hocras specialisten adviseren u graag voor een passende wijn.

Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum
T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl



Hocras