Kastanjesoep met Mostbröckli en zwarte walnoot

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	25 Mins
Gaartijd	15 Mins
Porties	16

Bereiding

2 sjalotten

40 g boter

10 g suiker

600 g kastanjes, gepeld, ingevroren

1 l groentebouillon

200 ml room

Snijd de sjalot fijn en fruit in de boter.

Voeg de kastanjes en suiker toe en stoof mee. Voeg de groentebouillon en room toe. Laat de kastanjes op laag vuur gedurende ca. 20 minuten zachtjes koken tot deze zacht zijn.

Mix de kastanjes met een pureerstaaf en doe in een fijne zeef.

150 g Mostbröckli

1 walnoot, zwart

Snijd de Mostbröckli in kleine blokjes en garneer hiermee de soep.

Schaaf de zwarte walnoot met een truffelrasp in fijne plakjes en serveer deze bij de soep.

Tips

Zwarte walnoten zijn te krijgen bij delicatessenwinkels of online.

In plaats van Mostbröckli kan ook ander gedroogd vlees worden gebruikt. Laat voor een vegetarische variant het gedroogde vlees weg.

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019