

Valentijnssoep

Bereidingstijd: 30 minuten

Aantal Personen: 2

Ingredienten

- 1 el olijfolie
- 1 fijngesneden sjalot
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 3 champignons
- klein stukje bleekselderij
- klein stukje prei
- 4 rijpe tomaten
- 5 l. groentebouillon
- 1 pijpkaneeel
- 3 blaadjes basilicum
- 1 dl licht geklopte slagroom

Voor de garnituur:

- 3 gekookte groene asperges, in stukjes gesneden
- 2 el tomaat concassa
- paar plukjes peterselie
- 1 snee witbrood
- 2 stukjes Bleu d'Auvergne van elk ca 20 gram

Bereiding

Verhit de olijfolie en fruit hierin het sjalotje goudgeel, voeg de knoflook, champignons, bleekselderij, prei en tomaten toe. Stoof het geheel gedurende 1 minuut. Blus met de bouillon en voeg de pijpkaneeel en basilicum toe. Laat het geheel op een laag vuurtje gedurende een half uur trekken. Druk de soep door een zeef. Voeg de geklopte room aan de soep toe.

Verwarm de soep voor het serveren en klop deze tijdens het verwarmen met een staafmixer schuimig. Voeg de asperges, tomaat concassa en peterselie toe aan de soep. Snijd ondertussen hartjes uit het brood met een middenlijn van drie centimeter. Leg de Blue d'Auvergne op het brood en gratineer de broodhartjes onder de hete grill tot de kaas ietwat gesmolten is. Schenk de soep in een mooie kom en leg het broodhartje in de soep. Schrijf een lieve boodschap op een servetje en de romantiek kan beginnen.

Eet smakelijk!

Dit recept is afkomstig van <http://www.kookjij.nl>