

Aardperensoep met Cantharellen

Aardpeer is een bijzondere en vooral lekkere groente. Schillen hoeft niet per se, als je de knolletjes maar goed wast. Om zo'n mooie blanke soep te krijgen moet de schil er wel af.

Soep, 4 personen

- 3 eetlepels roomboter
- 5 sjalotten in dunne plakjes
- 3 stengels bleekselderij, fijngesneden
- 450 gram geschilde aardpeer, in stukjes
- 1,5 liter kippenbouillon
- 250 ml slagroom
- 250 gram cantharellen
- 3 eetlepels fijngehakte bladpeterselie

Extra: staafmixer

Bereidingstijd: 45 minuten

Seizoen: Aardperen komen in oktober en november uit de grond, tot april zijn ze nog verkrijgbaar. Cantharellen zijn er al in de zomer, de gele en grijze vanaf eind september tot maart.

Bereidingswijze:

Verhit 2 eetlepels boter in een soeppan, fruit de sjalot 5 minuten op matig vuur. Voeg de bleekselderij en aardpeer toe en bak dit samen nog enkele minuten.

Roer de bouillon erdoor en voeg naar smaak zout en peper toe. Breng de soep aan de kook, draai het vuur laag en laat de soep 40 minuten zachtjes koken. Voeg na een halfuur de slagroom toe. Pureer de soep met de staafmixer of in een keukenmachine.

Maak intussen de cantharellen schoon. Schrap met een aardappelschilmesje de steel van elke paddenstoel schoon. Was ze kort in koud water en snijd de grote exemplaren in stukken. Verhit de resterende boter in een koekenpan en bak de cantharellen goudbruin en gaar. Bestrooi ze met zout en peper.

Breng de soep opnieuw tegen de kook aan. Schep de soep in diepe borden en verdeel de paddenstoelen en peterselie erover.

Tip: Luxe en lekker is het om truffelolie in deze soep te serveren. 'Meer is minder' gaat zeker op: een paar druppeltjes is genoeg om het truffelaroma te proeven. Bewaar truffelolie altijd op een donkere plaats.

Passende wijn bij dit gerecht: Chardonnay Salento 'Candora' Schola Sarmanti, Opmerkelijk frisse en schone Chardonnay met een toefje hout wijn uit het zuiden van Italië, Wijnkoperij Henri Bloem.