

Recept!

Gepofte knoflooksoep

Ingrediënten

4 bollen knoflook, de loshangende velletjes verwijderd
4 losse teentjes knoflook, in grove stukjes
2 uien
1 takje verse rozemarijn
2 middelgrote aardappels, geschild en in blokjes
1 flinke scheut slagroom
1 liter groentebouillon (2 blokjes)
olijfolie
peper en zout naar smaak

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C.

Snij van de bol knoflook het topje eraf, plaats op een vel aluminiumfolie en besprenkel met een beetje olijfolie.

Wikkel de bol knoflook strak in het aluminiumfolie en zet ongeveer 1 uur in de oven. Haal na dat uur de knoflook uit de oven en laat afkoelen.

Wanneer de knoflook afgekoeld is (± 15-20 minuten) kan je met je vingers het gepofte knoflookvlees heel gemakkelijk uit de velletjes drukken.

Het is misschien een beetje een vies werkje, maar het resultaat is echt heerlijk!

Verwarm een scheut olijfolie in een pan en fruit de gesnipperde ui even aan. Voeg dan de rauwe knoflook, de gepofte knoflook, de rozemarijn, de bouillon en de blokjes aardappel toe en laat alles met de deksel op de pan ongeveer 20 minuten zachtjes pruttelen.

Vis de rozemarijn uit de pan (het is niet erg als er een paar naaldjes achter blijven) en schep ongeveer de helft van de aardappelblokjes uit de pan in een apart bakje.

Voeg een grote scheut slagroom, peper en zout toe en pureer alles even goed met de staafmixer.

Doe dan de apart gehouden aardappelblokjes weer terug in de pan.

Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: www.angelikookt.nl

December 2016 Biologische boerderijwinkel

Kleinlangevelsloo – Biologisch made easy!

Biologische
Boerderijwinkel