Licht gebonden soep met amandel en gegrilde paprika



Ingrediënten

10

- 3 l groentebouillon
- 250 ml koksroom
- 375 g amandelen, wit
- 125 g witbrood (zonder korst)
- 125 g crème fraîche
- 40 g Bresc Peperoni marinati
- 25 g Bresc Gegrilde paprikapuree
- 25 g amandelschaafsel
- olijfolie
- peper en zout
- cresson

Gebruikte bresc producten



Bresc Gegrilde paprikapuree 450g



Bresc Gemarineerde paprikastukjes 1000g

Bereidingswijze

Breng de bouillon samen met de amandelen en witbrood aan de kook, en laat dit 15 minuten zachtjes koken. Pureer en zeef de bouillon. Voeg de koksroom toe en breng deze op smaak met de olijfolie, peper en zout. Bruneer het amandelschaafsel. Vermeng de crème fraîche met de paprikapuree. Serveer de soep met wat dotten paprikacrème en Peperoni marinati. Garneer met amandelschaafsel en cresson.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000