



Bloemkoolsoep met gerookte eendenborst en crumble van hazelnoten



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

Voor de crumble:

1 teentje knoflook (fijngesneden)
1 eetlepel olijfolie
1 kopje panko
1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)
1 kopje hazelnoten (grof gesneden)
peper en zout

Voor de soep:

1 ui
1 eetlepel boter
1 bloemkool (in roosjes)
1 l gevogeltebouillon
peper en zout

Afwerking

180 gram gerookte eendenborst

Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst de crumble: fruit de knoflook glazig in de olijfolie en voeg de panko toe. Laat goudbruin kleuren onder voortdurend roeren. Voeg de bladpeterselie en de hazelnoten toe. Breng op smaak met peper en zout. Zet apart.
- 2.** Maak de soep: fruit de ui glazig in de boter.



- 3.** Voeg de roosjes bloemkool toe en overgiet met de bouillon. Laat 30 minuten pruttelen en mix de soep glad. Breng op smaak met peper en zout.
- 4.** Verdeel over de borden. Werk af met enkele plakjes eendenborst en bestrooi met de crumble.