



Miniatuur soeptasje

Artikelnummer: 168

Ingrediënten:

Hagelands grondwitlof
Sint-jacobsvrucht
Kokosnootmelk
Bloemaardappel
Gevogeltefond
Broccoli
Pijnboompit
Japans zeewier

Bereidingswijze

- 1** Stoof het witlof zonder het te kleuren.
- 2** Maak een lichte soep van witlof, bloemaardappel, gevogeltefond. Werk af met kokosnootmelk.
- 3** Kruid met peper en zout.
- 4** Bak de sint-Jacobsvrucht en de pijnboompitten kort aan.
- 5** Snij het witloof in korte stronkjes en plaats ze centraal.
- 6** Dresseer de soep er om heen.
- 7** Plaats de Sint-Jacobsvrucht op het witlof.
- 8** Garneer rondom met pijnboompitten, japans zeewier, en rauwe zeer fijn gesneden broccoli (enkel buitenste stukjes gebruiken)

Gepresenteerd door:

ULYSSES

Fine Dining restaurant

Janseniusstraat 1
B-3000 Leuven
Phone: + 32 16 31 04.30
Fax: + 32 16 31 04 31
www.leuveninstitute.eu
bendevijver@leuveninstitute.eu

een verfrissende kijk op
de klassieke keuken