



HARING > SOEPJE VAN RODE BIET MET HARING EN CITROEN

Ingredienten

voor 4 personen:

- 2 Hollandse nieuwe haring
- 2 theel. citroenrasp, 2 theel. fijngesnipperde sjalot
- 100 gr gekookte rode biet
- 2 sjalotjes, sap van 1 citroen
- 3 dl kippenbouillon
- 1 eetl. suiker, 100 gram boter, peper en zout
- 4 takjes fris e alleen de gele kern (garnering)



Bereiding

Snijd de biet in kleine stukjes, fruit ze samen met de gesnipperde sjalot in een beetje olie aan, blus af met citroensap en voeg dan de bouillon toe. Breng aan de kook en laat 15 minuten zachtjes garen. Voeg de suiker toe en breng op smaak met peper en zout. Schep de boter er bij, pureer de soep met de staafmixer helemaal glad en laat tot lauwwarm afkoelen. Snijd de haring in grove brunoise en meng met de fijngesnipperde sjalot en de citroenrasp.

Presentatie

Schep de haringbrunoise in ringen op het bordje met een kleine spiegel, schenk de soep er omheen. Garneer met enkele blaadjes fris e.

Wijnsuggestie

Jaargang

2010-2011 13-01