

Potage de persil tubéreux, avec coulis de persil plat et quinoa croustillant



Ingrédients

- 1,5 kg d'oignons en cubes Ardo
- 2,5 kg de persil tubéreux Ardo
- 125 g de persil plat Ardo
- 200 g de quinoa Ardo
- 4 l de bouillon de légumes
- 50 g margarine
- 2 dl de crème

Méthode

1. Faire cuire les oignons dans la margarine.
2. Ajoutez le persil tubéreux et le bouillon de légumes et laissez cuire jusqu'à ce que légumes soient tendres.
3. Mixez le tout jusqu'à obtention d'un beau potage, ajoutez un peu de crème.
4. Faire cuire le persil dans de l'eau salée. Refroidir rapidement et mixez avec un peu d'eau pour faire un coulis lisse.
5. Frire le quinoa dans la friteuse durant 2-3 minutes à la friteuse (avec une petite passoire).

6. Servir le potage avec un peu de coulis de persil et saupoudrer de quinoa croustillant.

Variation

Suggestion: assaisonnez de curry de Verstegen.

**Cette recette est de
ARDO**

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be