Soep van peterseliewortel, coulis van platte peterselie en crispy quinoa



Ingrediënten

- 1,5kg ajuinblokjes Ardo
- 2,5kg peterseliewortel Ardo
- 125g platte peterselie Ardo
- 200g voorgekookte Quinoa Ardo
- 4l groentebouillon
- 50g margarine
- 2dl Alpro culinair (plantaardig alternatief voor room)

Methode

1. Stoof de ajuinblokjes aan in de margarine.
2. Voeg de peterseliewortel en de groentebouillon toe en laat koken tot de groenten gaar zijn.
3. Mix tot een gladde soep, werk af met een scheutje room.
4. Kook de platte peterselie gaar in licht gezouten water, koel deze snel af en mix samen met wat water tot een gladde coulis.
5. Bak de voorgekookte quinoa 2-3 minuten in de friteuse (met behulp van een zeef) tot ze goudbruin en krokant is.

6. Serveer de soep met wat coulis van peterselie en strooi er wat crispy quinoa bovenop.

Variatie

Suggestie: kruid de soep met Verstegen Curry.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be