

AARDPERENSOEP (topinamboer)

- ui en look
- aardappel, prei
- aardperen (ca. 500 gr.)
- groentebouillon, melk
- olie of boter
- salie, tijm, laurier
- pezo, kruidnoot
- (room, lente-uitjes, doperwtjes, peterselie...)



Aardperen zijn door hun grillige vorm niet goed te schillen; als je ze heel goed wast en proper borstelt, kun je ze ook in de schil gebruiken.

Stoof de ui en look aan; voeg de in stukken gesneden prei, aardappel en aardperen toe.

Kook gaar in bouillon, voeg een beetje melk toe.

Kruiden verwijderen.

Mix fijn met de staafmixer; zo nodig door de zeef draaien (om de laatste harde brokjes of stukjes schil te verwijderen).

Breng op smaak met peper, zout en kruidnoot

Voeg naar smaak nog fijngesneden peterselie, lente-ui, doperwtjes, room ... toe

GEBAKKEN AARDPEER

- aardperen
- olie/boter
- peterselie, bieslook

Borstel de aardperen schoon en snijd in stukken. Even voorkoken in water met zout.

Bak de aardperen in olie en/of boter.

Bestrooi met bieslook en/of peterselie.

Aardpeer kan ook in gemengde groentesoep en bij gestoofde/gewokte groenten. Het geeft een lichte rooksmaak.