

2^E TUSSENGERECHT: Cappuccino van Paprika met Notenpesto

Ingredienten voor 12 personen:

| De Soep | | |
|------------------------------|-------|---------------|
| Rode paprika's | 3 | Kilo |
| Knoflook | 6 | Tenen |
| Uien | 6 | Stuks |
| Olijfolie | 15 | Eetlepels |
| bouillon | 3 | Liter |
| | | |
| De pesto | | |
| Verse basilicum | 200 | Gram (bosje)* |
| Verse peterselie | 45 | Gram |
| Walnoten | 150 | Gram |
| Olijfolie | | |
| Parmezaanse kaas | 300 | Gram (zakjes) |
| knoflook | 3 | Tenen |
| | | |
| De cappuccino | | |
| Ongeklopte room | 3 x ¼ | Liter |
| Kerrievoeding | 1 | Potje |
| zout | | |
| * zie ook bij de aubergines. | | |



Bereiding van de soep:

- **Snijd** de paprika's in vieren en verwijder de zaadlijsten.
- Plaats de paprika's ongeveer 20 minuten in de oven op 200^o C. tot je de schil kunt verwijderen.
- **Fruit** de fijngesneden ui samen met de geperste knoflook in een pan, en voeg daarna de gepelde paprika toe.
- Voeg bij dit geheel de bouillon en laat ca. 15 min. zachtjes koken.
- **Pureer** de soep met een staafmixer tot een glad geheel.
- Maak de soep hoog op smaak met peper en zout.



Bereiding van de pesto:

- **Pureer** met een staafmixer de blaadjes van de basilicum, de peterselie, de walnoten, de parmezaanse kaas en de knoflook (houd een paar kleine blaadjes apart voor de garnering).
- Meng de olijfolie naar behoefte er doorheen, zodat een mooie pesto ontstaat.

Bereiding van de cappucinno:

- **Klop** de room (met een snufje zout) luchtig maar niet stijf.

Presentatie:

- **Verwarm** de koffieglazen in de oven.
- **Doe** in ieder glas een koffielepel pesto.
- Op de pesto schenk je voorzichtig de hete soep (mag niet mengen).
- Met een (jus)lepel voorzichtig wat room op de soep laten vloeien, zodat de bovenzijde is bedekt.
(zo voorzichtig dat het niet mengt, je kunt het uitschenken over de bolle kant van een dessertlepel)
- **Een** beetje kerrievoeder op de room strooien en in het midden een klein blaadje basilicum leggen.