

## Soepje van doperwten met hazelnootolie en garnalen

Filodeeg	6 velletjes
Garnalen gekookt	44
Gesmolten boter	2½ el
Verse doperwtjes, gedopt	1125 gr
Groentebouillon	1½ lt
Hazelnootolie (= walnootolie)	7 el
Hazelnoten, grof gehakt	125 gr
Plakken gekookte ham	500 gr
Jonge bladsla	250 gr

### Voor de vinaigrette:

Balsamicoazijn	3 el
Hazelnootolie	10 el
Zeezout, versgemalen peper	naar smaak

1. Verwarm de oven voor op 200 graden
2. Halveer de vellen filodeeg en rol ze rond vormpjes op tot hoorntjes
3. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze in de oven in 10 – 15 minuten knapperig bruin
4. Laat ze uit de oven afkoelen
5. Zet de garnalen in een pan met kokend water totdat ze gaar zijn
6. Kook de doperwtjes in de groentebouillon in ongeveer 10 minuten gaar en laat ze in de bouillon afkoelen
7. Pureer de doperwtjes met bouillon, de hoeveelheid hangt af van de dikte van de soep, tot een mooi glad gebonden soep
8. Wrijf de soep door een zeef en meng de hazelnoten<sup>olie</sup> erdoor
9. Rooster de hazelnoten goudbruin en laat ze afkoelen
10. Snijd de ham in kleine blokjes = bruchouse.
11. Klop de azijn met de hazelnootolie en zout en peper naar smaak tot een dressing en schep er op het laatste moment de sla door

### Presentatie:

Leg de blokjes ham in een reep in diepe borden en leg er de rivierkreeftjes op.  
Schenk er de soep omheen.  
Leg wat hazelnoten op de kreeftjes.  
Vul de hoorntjes met de aangemaakte sla en leg ze schuin over het geheel.