

Broodkom met soep van Pastinaken, Bleekselderie & Appel met een gremolata van citroen, peterselie en knoflook



Soepbol

Recept

2000 g	100 %	bloem	} 100%
80g	4%	gist	
40g	2%	bakkerszout	
1200g	60%	water	
60g	3%	Hardbroodpoeder	

Decoratie

500g	Decoratiegries
------	----------------



Werkwijze Soepbol

Van alle grondstoffen een goed afgekneed deeg vormen.

Deegtemperatuur 25°C.

Afwegen 150 gram.

Bolrijs 20 minuten.

Opbollen en decoreren met Decoratiegries.

Narijs 60 minuten.

Bakken met stoom.

Oventemperatuur 230°C.

Baktijd 20 minuten.

Ingrediënten Soep

Voor 14 personen:

-  9 pastinaken
-  3 of 4 appels
-  6 steeltjes bleekselderie
-  3 uien
-  4,5 liter kippenbouillon
-  3 dl room
-  3 blaadjes laurier
-  tijm
-  boter

voor de gremolata:

- citroen
- verse peterselie
- knoflook

Bereiding soep

Zet een soeppan op 't vuur en smelt hierin de boter. Stoof hierin de gesneden ui. Laat de gesneden appel en bleekselderij meestoven.

Schil de pastinaak en snijdst hem in stukken en voeg deze toe in de pan samen met de bouillon en de kruiden.

30 minuten zachtjes laten koken en daarna de soep blenderen.

Gremolata.

Snijdt de peterselie fijn, rasp de citroenschil en rasp de knoflook en meng dit met elkaar. Schenk de soep in de broodkom en voeg de room en de gremolata toe.