

Romige spitskoolsoep met gerookte zalm

Ingrediënten: (voor 6 (12) personen)

1 kleine spitskool (grote)
Boter (± 60 gram)
1 sjalotje, fijn gehakt (2)
1 knoflookteentje, uitgeperst (2)
1 stukje verse gemberwortel, fijn gehakt. (2)
1 mespuntje kerriepoeder (2)
8 dl visbouillon (16 dl)
2 dl slagroom (4 dl)
Zout en peper
Garnituur:
120 gram zalmrug (aan één stuk) (2 x 120 gram(aan 2 stukken))
6 plukjes mustardcress (Koppert) (12)

Bereiding:

1. Was de kool en snijd in ragfijne sliertjes.
2. Verhit 20(40) gr boter in een middelgrote pan en laat de sjalot-snipper, de knoflook en de fijngesneden gember zachtjes fruiten tot ze glazig zijn.
3. Strooi de kerrie erover, voeg 200 (400)gr kool toe en laat de koolsliertjes onder regelmatig omscheppen een paar minuten meefruiten.
4. Voeg dan de visbouillon en de slagroom toe en breng het geheel aan de kook.
5. Neem de pan van het vuur zodra de kool gaar is en pureer de inhoud van de pan in de megamix.
6. Breng de soep op smaak met peper en zout en houd hem warm.
7. Snijd de gerookte zalm in 6 (12) grote en 18 (36) kleinere blokjes.
8. Verhit een klontje boter in een koekenpan en roerbak de rest van de spitskool tot de sliertjes net gaar zijn; breng de kool op smaak met peper en zout.

Serveren:

- Vorm van de gebakken spitskool 6 (12) afgeplatte bergjes, leg die op het midden van voorverwarmde soepborden en giet de hete soep er omheen.
- Leg de grote blokjes zalm op de kool, garneer het met een toefje mustardcress en strooi de kleinere blokjes om het geheel.
- Serveer direct.