

RECEPT VAN DE MAAND

MEI

SOEP VAN DOPERWT, GEFRITUURDE GEITENKAAS, WITTE DRUIVEN, BALSAMICO EN BRUCHETTA

WIJN: VINI FANTINI, CALALENTA
PECORINO, TERRE DI CHIETI, ITALIË



*
**RECEPT VOOR
4 PERSONEN**

BENODIGDHEDEN

Voor de bruchetta:

Wit brood
1 sjalot
2 takjes tijm
4 blaadjes salie
peper en zout
olijfolie
zout flakes

Voor de soep:

1,5 ltr kippenbouillon
800 gr diepvries doperwten
gemalen komijn

Voor de geitenkaas:

2 pakjes geitenkaas
van 180 gram
(Kan verse of met
witschimmel zijn)
2 eieren
paneermeel

BEREIDING

Snijd het brood, kan stokbrood of ciabatta zijn, in plakken.
Meng de rest van de ingrediënten, behalve de zout flakes
door elkaar in een blender of met een staafmixer. Laat een
half uur staan. Besmeer de plakjes brood met de marinade
en bak ze in een hete koekenpan kort bruin. De binnenkant
is dan nog zacht, de buitenkant knapperig.

Breng de bouillon aan de kook en kook de erwten hierin gaar.
Mix in een blender tot een gladde soep. Breng op smaak met
komijn en eventueel peper en zout.

Klop de eieren met 2 eetlepels water los. Het water zorgt
voor een goede vermenging van het wit en het geel. Snijd
de geitenkaas in plakjes van ongeveer 1 cm. Haal de plakjes
kaas door het eimengsel en daarna door de paneermeel.
Doe dit 2 keer. Leg ze dan onafgedekt in de koelkast om
te drogen.

Frituur ze kort in hete olie goudbruin.

Witte druiven, blauwe bessen voor de garnering.

Schep soep in een diep bord.

Leg de gefrituurde kaas in het midden.
Garneer af met het fruit en balsamico.

Heerlijk met een vol glas Calalente Pecorino!

Eet smakelijk, Ab Tami,
chefkok van de Wijnproevers.

