

Ingrediënten voor 6 personen

- 6 plakken stokbrood - 300 ml kippenbouillon - 300 ml melk - 200 g Parmezaanse kaas, geraspt - 1 tomaat - 150 ml slagroom - 1 handje rucola - 200 ml witte wijn - 100 ml olijfolie - peper en zout

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Italiaans
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Parmezaansoep

Een geweldige dronken soep met witte wijn en Parmezaanse kaas. Serveer met een stukje brood met daarnaast wat tomatenreepjes voor een volledig voorgerecht.

Hulpmiddelen

Zeef, staafmixer

Bereidingswijze

1. Doe de witte wijn, melk, bouillon en room in een pan. Breng dit aan de kook en voeg vervolgens de Parmezaanse kaas toe. Breng dit kort aan de kook en laat daarna 20 minuten afgedekt staan. Zeef de soep na 20 minuten.
2. Breng de soep op temperatuur en proef.
3. Snijd de tomaten in partjes, snijd het vruchtvlees in reepjes en maak deze aan met een scheutje olijfolie, peper en zout.
4. Hak de rucola goed fijn met de staafmixer en 50 ml olijfolie, zodat een mooie groene olie ontstaat. Garneer de soep met druppeltjes van de olie.
5. Verdeel de soep over 4 amuseglaasjes.
6. Serveer met brood met tomatenreepjes.