



daslooksoep

4 personen

1 liter bouillon, afgekoeld

200 g room

30 g boter

30 g bloem

2 bos daslook

snijd 2 blaadjes in fijne strepen als garnering;

halveer de rest van de blaadjes

1/2 bos lente-ui

fijn gesneden

200 gram voorgekookte garnalen

fruit de lente-ui in de boter;

bestuif de uien met het bloem en roer 2 minuten,

let op dat de massa niet bruin wordt;

voeg de bouillon toe, breng al roerend aan de kook en laat 5 minuutjes sudderen;

meng de daslook erdoorheen en voeg de room toe;

pureer alles fijn met de staafmixer;

doe de garnalen in een kommetje en vul ze op met wat soep, zodat ze kunnen opwarmen;

verdeel de soep in borden of kommetjes;

voeg met een eetlepel de garnalen in het midden toe en zet

met een eetlepel een toefje zure room erop;

garneer met streepjes daslook



daslookboter

250 g boter

op kamertemperatuur

160 g daslook

1 tl grof zee- of Himalayazout

witte peper uit de molen

naar eigen smaak



doe alle ingrediënten in een smalle hoge kom en pureer met de staafmixer tot een smeuijge massa;

leg het mengsel op bakpapier en maak er een rol van;

laat opstijven in de koelkast;

snij er rondjes vanaf;

de daslookboter kan prima in de diepvries bewaard worden



daslook dressing

100 ml bouillon, afgekoeld

8 el witte balsamico (condimento bianco)

100 ml koolzaadolie

80 g daslook

klein gesneden

1 el mosterd

zout en peper

naar eigen smaak



meng alle ingrediënten, maar voeg de daslook als laatste toe

daslook dressing smaakt lekker bij radicchio, veldsla en alle donkere saladesoorten

