

# MENU MEI



## Doperwtensoep met limoncello, saffraanschuim & parmezaankoekje

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p><b>Soep</b> 5 el olijfolie 2 uien 3 teentjes knoflook 2 l groentebouillon 1,5 kg doperwten (diepvries) 30 blaadjes munt 2 limoenen peper &amp; zout</p>	<p><b>Soep</b> Snipper de uien en snijd de knoflook in plakjes. Rasp de limoenen en pers deze uit. Snijdt de munt fijn. Verhit de olijfolie en fruit de ui en de knoflook glazig. Voeg de groentebouillon toe en breng aan de kook Doe de doperwten erbij en laat 5 minuten meekoken. Haal de soep van het vuur. Voeg de munt en limoenrasp toe, <i>laat iets achter voor garnering.</i> Pureer de soep tot een gladde massa. Wrijf de soep door een zeef, voeg daarna de limoensap toe. Breng op smaak met peper en zout.</p>
<p><b>Parmezaankoekje</b> 200 g Parmezaan</p>	<p><b>Parmezaankoekje</b> Verwarm de oven voor op 180°C. Rasp de Parmezaan fijn. Leg de geraspte Parmezaan in (minimaal) 12 langwerpige repen op een bakplaat met bakpapier. Zorg dat de rasp gelijkmatig is verdeeld. Zet ongeveer 7 tot 8 minuten in de oven totdat ze goudbruin en knapperig zijn. Laat afkoelen.</p>
<p><b>Saffraanschuim</b> 3 dl volle melk 4 a 5 stampertjes saffraan peper &amp; zout</p>	<p><b>Saffraanschuim</b> Breng de melk met de saffraan aan de kook. Haal de pan van het vuur en laat de saffraan 10 minuten trekken. Zeef de melk. Breng op smaak met peper en zout.</p>
<p><b>Eindbewerking</b> munt en limoenrasp 1 dl Limoncello</p>	<p><b>Eindbewerking en presentatie</b> Zet de pan met melk weer op het vuur en breng deze weer aan de kook. Zet het vuur zacht en schuim de melk op met een staafmixer. Houdt daarbij de pan schuin. Schenk de soep in kleine diepe borden, giet er een scheutje Limoncello in. Schep een lepel saffraanschuim op de soep en garneer met munt en limoenrasp. Serveer met een Parmezaankoekje.</p>