



# Palingkwekerij en -rokerij "Reijrink"

## Broccolicremesoep met paling en amandelen



### Ingredienten:

- 200 gram gerookte palingfilet
- 2 eetlepels geschaafde amandelen
- 350 gram broccoli
- 2 kleine aardappels
- 6 dl visbouillon (van tablet)
- 2 dl witte wijn
- 1/8 l slagroom
- peper
- 1 eetlepel versgehakte peterselie
- 1 citroen



Soepen



20-35 min



4 personen

### Bereidingswijze:

Rooster de amandelen in een droge koekenpan goudbruin en zet ze terzijde.

Verdeel de broccoli in roosjes en de stronk in plakjes.

Schil de aardappels en snijd ze in stukjes.

Kook de broccoli en de aardappels 10 minuten in de visbouillon.

Voeg de wijn, de slagroom en peper toe. Pureer de soep met een staafmixer of in een keukenmachine.

Snijd de paling in smalle reepjes. Roer ze met de peterselie door de soep. Warm de soep zachtjes door.

Serveer de soep met daarin een plakje citroen en bestrooid met geroosterde amandelen.

Serveer er boerenbruinbrood bij met citroenboter (boter gemengd met citroenrasp, peper en knoflook)