



Winterse soep met gerookte forel

Benodigheden: 3 liter fond getrokken van eisbein, 500 gram spliterwten, ½ knolselderij, 2 bossen selderiegroen, klein zakje diepvries doperwten, 2 doosjes gesneden Fries roggebrood, 12 enkele gerookte forelfilets, kruidenboter van 200 gram roomboter, 1 teentje knoflook, beetje kervel en platte peterselie. Soepborden.

Werkwijze: Soepborden warm zetten. Gewassen spliterwten in de hete fond doen en ongeveer 1½ uur zachtjes laten koken met de in brunoise gesneden knolselderij.

Vlees fijn snijden. **Doperwten** blancheren en **au beurre** opwarmen.

Blaadjes **selderie** plukken en wassen.

Kruidenboter maken en het roggebrood hiermee insmeren. **Verdelen** in vieren en beleggen met **partjes gerookte forel en diagonaal snijden**. Op 24 side plates met randje verdelen.

Opmaak: In de warme soepborden een beetje winterse soep verdelen met bovenop meerdere blaadjes selderiegroen en 1 à 2 eetlepels warme doperwten. Links van het bord de side plates.

