

WITLOOFSOEPJE MET ZOETE AARDAPPELRÖSTI

Chicory soup with sweet
potato rösti

Door / By: Evelien Roegiers





INGREDIËNTEN

Voor de soep:

- 2 sjalotten
- 300g bloemige aardappelen
- 800g witloof
- Verse tijm
- 1,5l groentebouillon
- 150ml room
- Boter
- Olijfolie
- Nootmuskaat
- Peper & zout

Voor de rösti:

- 1 grote zoete aardappel
- 1 ui
- 1 ei
- 1 eetlepel bloem

BEREIDING

1. Snipper de sjalotten, schil de aardappelen en snij in blokjes. Snij de witloofstronken in reepjes.
2. Smelt een klontje boter in een diepe pan en bak alle groentjes enkele minuten al omscheppend. Zet het vuur laag en laat 15 minuten zachtjes bakken
3. Giet er de bouillon bij en breng aan de kook. Laat 10 minuten sudderen. Mix de soep glad en kruid met nootmuskaat, peper en zout. Roer er de room en de tijmblaadjes door.
4. Schil de zoete aardappel en rasp fijn. Snipper de ui en voeg bij de geraspte aardappel. Knijp al het vocht eruit. Voeg het ei en de bloem toe en meng goed. Kruid met peper en zout.
5. Verhit de olijfolie in een koekenpan. Verdeel hoopjes van de zoete aardappel in de pan en druk ze plat met de bolle kant van een lepel. Bak de rösti in ongeveer 3 minuten per kant goudbruin.
6. Verdeel de soep over de borden. Druppel er wat olijfolie over en garneer met een takje tijm. Serveer er een rösti bij.

Smakelijk!



INGREDIENTS

For the soup:

- 2 shallots
- 300g floury potatoes
- 800g chicory
- Fresh thyme
- 1.5l vegetable stock
- 150ml cream
- Butter
- Olive oil
- Nutmeg
- Pepper and salt

For the rösti:

- 1 large sweet potato
- 1 onion
- 1 egg
- 1 tablespoon of flour

PREPARATIONS

1. Chop the shallots, peel the potatoes and cut into cubes. Cut the chicory stumps into strips.
2. Melt a knob of butter in a deep pan and fry all the vegetables for a few minutes while stirring. Reduce heat and simmer for 15 minutes
3. Pour in the stock and bring to the boil. Simmer for 10 minutes. Mix the soup until smooth and season with nutmeg, salt and pepper. Stir in the cream and thyme leaves.
4. Peel the sweet potato and finely grate. Chop the onion and add to the grated potato. Squeeze out all the moisture. Add the egg and flour and mix well. Season with salt and pepper.
5. Heat the olive oil in a frying pan. Divide the sweet potato into the pan and flatten it with the convex side of a spoon. Fry the rösti for about 3 minutes on each side until golden brown.
6. Divide the soup between the plates. Drizzle some olive oil and garnish with a sprig of thyme. Serve with a rösti.

Bon appetit!