

BALSAMICO 9 JAAR MET WITTE TRUFFEL

Deze azijn is op basis van een 9-jaar oude balsamico met witte truffel. Het resultaat is de diepe, kruidige smaak van een echte balsamico met de luxe aardse smaak van witte truffel. De truffel is subtiel en niet overheersend.

Soep van witlof met truffelolie (6 pers.)

Ingrediënten

- halve liter melk (liefst biologische volle melk)
- 1 liter groentebouillon
- 1 kilo witlof, gesneden, het bittere eind verwijderd
- 2 aardappels, geschild
- 250 ml room
- 50 ml stevige olijfolie (bijv. **Sicilië**)
- eetlepel honing
- 50 ml **Balsamico 9 jaar met witte truffel**
- witte peper
- versgemalen zout
- blaadje salie of peterselie voor decoratie

Bereiding

Breng de melk en de bouillon in een soeppan aan de kook. Bak intussen de fijngesneden witlof, honing en zout naar smaak op hoog vuur in een wok. Blus dit af met een scheutje balsamico. Wanneer de soep kookt voeg je de witlof en de aardappels toe. Laat 30-45 minuten zachtjes koken. Haal de pan van het vuur en blend de soep helemaal fijn met een staafmixer. Voeg de room en olijfolie toe en breng op smaak met peper en zout. Schuim de soep voor het opdienen nog een keer op met de staafmixer. Schep de soep in de borden en druppel er een scheutje truffel olie in. (Niet teveel, onze truffel olie is erg sterk). Leg als laatst nog een takje groen ter decoratie in het midden van het bord.