

20-9-2017

Kookavond

Cappuccino van butternut

Nodig:

- 1 butternut
- 2 uien
- 1 klein blikje tomatenpuree
- Gevogeltefond
- 2 dl room
- Bieslook
- Peper & zout

Zo maak je het:

- Snij de butternut en de uien fijn en stoof deze glazig.
- Bevochtig met de gevogeltefond en laat gaar koken.
- Voeg er de tomatenpuree aan toe.
- Mix alles fijn en kruid bij naar eigen smaak.
- Klop de room lichtjes op en kruid met peper en zout.
- Vul de tasjes met de soep en doe er wat room boven op.
- Werk af met fijngesneden bieslook.