

Mousseline de chou vert

Pour 4 personnes

- 1/2 chou vert frisé
- 2 pommes de terre tendres
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre, noix de muscade
- 25 cl de lait

Éplucher les légumes

Couper le chou en gros morceaux

Couper les pommes de terre en morceaux

Couper l'oignon en 4

Blanchir le chou en la mettant dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 40 secondes

Retirer l'eau. Ajouter les autres légumes au chou blanchi dans la casserole

Ajouter un peu d'eau au-dessus des légumes

Ajouter sel, poivre, noix de muscade

Porter à ébullition et laisser cuire pendant 20 minutes

Pendant ce temps, chauffer le lait doucement

Égoutter les légumes avec un écumoire et les mettre dans le bol à mixer.

Ajouter un peu de jus de cuisson

Mixer l'ensemble

Mettre dans le plat creux pour le service et ajouter progressivement le lait chaud suivant la consistance voulue. Bien mélanger et servir.

Mousseline van groene kool

Voor 4 personen

- 1/2 savooikool
- 2 zachtkokende aardappelen
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- Peper, zout, nootmuskaat
- 25 cl melk

Schil de groenten

Snijd de kool in grote stukken

Snijd de aardappelen in stukken

Snijd de ui in vieren

Blancheer de kool gedurende 40 seconden in een grote kookpot met gezouten water

Giet het kookwater weg. Voeg de andere groenten aan de geblancheerde kool toe

Voeg een beetje water toe tot de groenten net onderstaan

Kruid met peper, zout en nootmuskaat

Breng aan de kook en laat gedurende 20 minuten doorkoken

Warm intussen de melk langzaam op

Haal de groenten uit het kookvocht met een schuimspaan en leg ze in de kom van de mixer.

Voeg een beetje kookvocht toe

Mix het geheel glad

Giet de bereiding in de soepterrine en voeg geleidelijk de warme melk toe totdat u de gewenste dikte bekomt. Meng goed en dien op.