

Soup aux truffes V.G.E.

🍴 4 personen

👨‍🍳 Sligro-ISPC / Paul Bocuse



Ingrediënten

Bereiding

- Maak een krachtige, dubbel getrokken runderbouillon. Bewaar wat van het vlees waarmee de soep is gemaakt en zeef de bouillon. Laat afkoelen. Fruit een brunoise van wortel, selder, ui en champignon aan in een vuurvaste soepkom. Verdeel er het vlees en blokjes ganzenlever over en flink wat dingeschaafde wintertruffel (25 gram per persoon). Bedek de kommen met bladerdeeg, bestrijk met losgeklopt ei en bak tot het bladerdeeg gaar en goudbruin is.