

Tussen of voorgerechtje

Abrikozen – wortel cappuccino



INGREDIENTEN voor 4 personen

250 gr abrikozen	750 ml groentebouillon
300 gr zomerwortel	100 ml witte wijn
4 sjalotjes	150 ml plantaardige melk (b.v. kokosmelk)
1 teentje knoflook	2 eetlepels roomboter
4 cm verse gember	zout en peper

Voor de garnering paar takjes peterselie

Opdienen in een kopje

BEREIDING:

Verhit de roomboter in een koekenpan.

Snijd de sjalotjes, knoflook en gember fijn en fruit die in de roomboter.

De zomerworteltjes in plakjes snijden.

De abrikozen ontpitten en in stukjes snijden.

De gesneden zomerworteltjes en abrikozen bij in de koekenpan doen

Alles 5 minuten roerbakken.

Daarna afblussen met wijn en 15 tot 20 minuten op een zachtjes laten garen.

Hierna alles pureren met een blender of in de keukenmachine.

Op smaak brengen met zout en peper.

De plantaardige melk op smaak brengen met een snufje zout en peper en dan opkloppen.

De cappuccino in de kopjes schenken met daarop de melkschuim.

Garneren met een takje peterselie.