

POMPOEN VELOUTE

met zwarte truffel



800g pompoen
1l melk
1 grote ajuin
1 blokje kip bouillon
1 soeplepel o.o met zwarte truffel artigiani del
tartufo
1 dl dikke room
een paar schijfjes zwarte truffel
een paar walnoten
4 gepofte kastanjes
4 peper-mix
zout

Schil de pompoen, halveer hem en
verwijder de zaadjes. snij de pompoen in
blokjes

Fruit de gesneden ajuin met wat boter in
een steelpannetje , voeg de pompoen en
het zout toe en kook al roerend een paar
minuten

Voeg de melk, het bouillon blokje en 1
liter heet water toe

Kook op middelhoog vuur 30 minuten, tot
de groenten gaar zijn
en de vloeistof gewenste consistentie
heeft

Giet over in een blender en voeg de
oliefolie een een paar truffelschijfjes toe .

Breng op smaak met 4 pepers en zout .

Verdeel over de borden en voeg
voorzichtig een lepel dikke room toe
Bestrooi met gehakte walnoot en
kastanje

Werk af met truffelreepjes .