

Soepje van mergpompoe met pesto van waterkers, cashews en Manchego viego

Ingrediënten voor 4 personen:

50 gr gezouten melkerijboter
1 grote aardappel
2 kleine of 1,5 grote groene courgettes
1 grote sjalot
1 l bouillon (gevogelte, kalfs of groenten-)
2 eetlepels zure room (magere platte kaas of Griekse yoghurt)

50 gr verse waterkers
2 teentjes look
2 eetlepels cashewnoten
1 dl olijfolie
40 gr Manchego viego in stukjes (*)
peper en zout

Bereiding:

Pesto:

Reinig, pluk en knijp de waterkers goed uit.
Maal dit fijn samen met de cashewnoten, look en Manchego viego.
Stel in: 10 sec / stand 10
Voeg straalsgewijs de olijfolie bij en bespatel.

Soep:

Schil de aardappel, spoel en snij in middelmatige stukken.
Was de courgettes en snij ze zoals de aardappel.
Rasp dit in de mengkom.
Stel in: 4 sec / stand 4
Doe over in een recipiënt.

Voeg boter en sjalot in de mengkom en laat fruiten.
Stel in: 4 min / 80 °C / stand 2

Voeg de aardappel en courgette er terug bij en zet voor $\frac{3}{4}$ onder met bouillon.
Stel in: 8 min of tot halfgaar / 100 °C / stand 2

Mix een eerste maal.
Stel in 5 sec / stand 10

Voeg de resterende bouillon bij.
Stel in: 5 min / 100 °C / stand 3

Voeg de zure room toe en mix voor een tweede keer de soep.
Stel in: 10 sec / stand 10

Controleer de kruiding en pas deze aan indien nodig.
Laat nog eventjes opkoken.
Stel in: 1 min / 100 °C / stand 3

Serveer de soep en garneer met een streepje pesto.

(*) Manchego is een harde Spaanse schapenkaas. Het wordt alleen vervaardigd uit de melk van het schaap dat graast op de vlaktes van La Mancha. De schapen eten het gras en de struiken van de Dahesa en produceren een dikke, aromatische melk die Manchego zijn specifieke smaak geeft. Een volledige kaas is ongeveer 20 cm doorsnee, 12 cm hoog en weegt ongeveer 3 kilo. Het vetpercentage ligt rond de 50%. Verkrijgbaar in verschillende rijpingen. Verse, jonge kaas wordt verkocht als Manchego fresco. Wanneer de kaas tussen de 3 en 13 weken oud is, wordt het Manchego curado genoemd en van 9 tot 12 maanden Manchego viego. Er bestaat ook nog een soort die Manchego en aceite heet, en die is ouder dan een jaar. Deze laatste kaas wordt gedurende het rijpen gedompeld in olijfolie. Dit proces zorgt er voor dat de kaas beter houdbaar is.

