



### **Avocado-soep met gerookte kuikenborst filet**

Benodigdheden: twee hele gerookte kuikenborst filets, 1 knolselderij, 3 citroenen, 10 rijpe avocado's, ½ liter crème fraîche, 3 liter kippenfond, ½ bos koriander, smaakstoffen.  
Twee stokbroden, 200 gram zwarte olijven, olie, 150 gram geraspte Parmezaanse kaas, blaadjes van 4 takjes koriander.

**Werkwijze:** **Knolselderij** in zeer dunne plakken op de machine snijden, vervolgens in julienne snijden en kort blancheren met iets citroensap. Koud spoelen. **Tapenade** maken van gecutterde zwarte olijven, iets olie, Parmezaanse kaas en fijne blaadjes koriander.

Plakken **stokbrood roosteren** en insmeren met de tapenade.

**Kuikenborsten** doormidden snijden en in dunne plakken snijden. **Korianderblaadjes** fijn hakken. De **avocado's schillen**, in stukken snijden en met iets fond pureren in de blender.

De rest van de fond met de crème fraîche aan de kook brengen. Op smaak brengen en **als laatste, vlak voor het serveren**, de gepureerde avocado's toevoegen.

**Warm maken maar het mag niet koken.**

**Opmaak:** In het midden van de borden een bedje warme knolselderij maken met daarop als een waaier, de gerookte kuikenborst filets

De avocado-soep netjes er omheen draperen. Garneren met gehakte koriander en een dun straaltje olijfolie. Op side plates 2 plakken stokbrood met de tapenade serveren.