



Cappuccino met escargots

Benodigheden: 8 dozijn escargots, 120 gram roomboter, 2 gesnipperde uien, 3 bonken, 2 liter gevogeltesfond, 1 liter kookroom, 1 eetlepel kerriepoeder, 1 bos peterselie, 4 teentjes knoflook, 3 glazen cognac, smaakstoffen. Halve liter slagroom, 3 zakjes saffraan. Kopjes, soepborden of Champagnecoupes, 2 stokbroden, side plates, randjes.

Werkwijze; Gesnipperde uien fruiten. Voeg de geschilde bonken in kleine stukjes erbij en dan het kerriepoeder even mee laten fruiten.

Blussen met de fond en de kookroom en de vier plat gedrukte knoflooktenen.

Dertig minuten laten koken, aflaten koelen, pureren met de staafmixer, zeven door de bolzeef en op smaak brengen met gevogelte bouillonpoeder en de Cognac.

Slagroom stevig opkloppen en de saffraan er door roeren. **In de koelkast plaatsen.**

Peterselie fijn hakken. **De escargots klein hakken en bij de soep doen.**

De stokbroden verwarmen.

Opmaak: De Cappuccino kan geserveerd worden in mooie koffiekopjes, soepborden of in Champagnecoupes, lepel saffraanroom op de soep doen en serveren op side plates met stokbrood.

Wijnsuggestie:



Ducale Verdicchio dei Castelli di Jesu Classico (Le Marche)

Dit is een beroemde witte wijn, niet alleen om de typische amfora vormige fles die in de jaren '50 van de vorige eeuw werd geïntroduceerd.

De wijn is elegant fris, met veel zuur en citroen. De afdronk is licht bitter en amandelachtig.