

AAN DE POEL

Aziatische kokossoep amuse en profiterole met crème van eekhoorntjesbrood

VOORBEREIDING

1. Zet een espresso-kopje met een schoteltje klaar.
2. Verwarm de soep in de magnetron of in een pannetje.
3. Maak in de onderkant van de profiterole een klein gaatje met een mesje.
4. Knip een klein puntje van de onderkant van de spuitzak met de crème.
5. Vul de éclair met de crème.

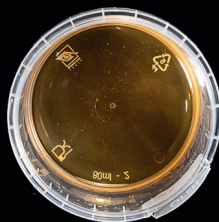
BORD OPMAKEN

1. Vul het kopje met de hete soep.
2. Leg de gevulde profiterole op het schoteltje.
3. Maak de soep af met een druppel rode peper.

AAN DE POEL



Kokossoep



Rode peperolie



Profiteroles



Eekhoorntjesbrood crème