



Lunchgerecht

Mosterdsoep met gerookte kalkoen

Ingrediënten voor 1 couvert

Art.nr.	Omschrijving	Hoeveelheid
601916	Mosterdsoep, Meesterschap	200 ml
2759	Kalkoenfilet, met vel, gerookt, Ruig	20 gr
159329	Crème fraîche, 30%, Melkan	20 ml
75929	Bosui, gesneden, 5mm	6 gr

Bereidingswijze

- Breng de mosterdsoep voor serveren aan de kook.
- Snijd kleine blokjes van de kalkoenfilet.
- Leg de kalkoenblokjes in een voorverwarmde soepkop of diep bord.
- Schep de hete soep eroverheen.
- Schep een lepel Crème fraîche in het midden van het bord.
- Garneer de soep af met de gesneden bosui.

Tip: Snijd een tortilla van biet in dunne julienne en frituur kort al ganituur.

Adviesprijs: € 9,50
Brutomarge*: 75 %

Mise-en-place: geen
Bereidingstijd: 5 minuten

Wijnsuggestie:
 Floralba Pinot Grigio
 Art.nr. 52660

*De brutomarge is een richtlijn en afhankelijk van actuele prijzen.