



Streekmolen

Eerlijke producten thuis gebracht

Yacon soep

Voorgerecht voor 2 personen, 20min

Van de Streekmolen:

- 500 gram yacon

En verder:

- 5 dl water
- een eetlepel maïzena
- 50 gram suiker
- een citroen
- 2,5 dl droge witte wijn
- een theelepel gemberpoeder of kaneelpoeder (naar eigen smaak)

Schil de yacon, snijd er blokjes van. Doe de blokjes yacon in een pan, voeg 5 dl water toe. Rasp de schil van de citroen en voeg dit toe aan het water. Hoe meer citroenschil, hoe zuurder de soep wordt. Breng het geheel aan de kook en laat de yacon in 15 minuten garen. Doe hiervoor het deksel op de pan. De is nu zacht en er is een soort van moes ontstaan. Schenk de kookroom door de soep en meng het goed door elkaar. Snijd de citroen over de helft en pers deze uit. Voeg het citroensap toe aan de pan, samen met de droge witte wijn en de suiker. Roer het geheel goed door elkaar en breng het aan de kook. Meng in een kommetje de maïzena met een beetje koud water tot een egaal papje en voeg dit al roerende aan de zachtkokende soep toe, totdat alle maïzena in de soep is opgenomen en deze genoeg gebonden is. Breng de soep op smaak met een theelepel gemberpoeder of kaneelpoeder. Schep de soep nu in diepe borden. Eet smakelijk.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>