

4 personen tussen- of hoofdgerecht

Benodigheden:

- 4 aardappels
- 2 eetlepels Boursin
- sjalot
- 4 stuks kwarteleitjes
- bladerdeeg
- eigeel van 1 ei
- bieslook
- 1 eetlepel truffel tapenade
- 1 bouillonblokje
- sesam
- olijfolie
- 1 liter water
- 1 vel bakpapier
- zwart sesamzaad



Bereidingswijze:

- Bak het sjalotje glazig in een beetje olijfolie. Voeg de Boursin Cuisine toe (bewaar 1 eetlepel), de geschilde aardappels, de truffel tapenade en het bouillonblokje en 1 liter water.
- Doe de kwarteleitjes in een pan met water en zodra het water kookt nog 2.15 minuten koken.

Tip: Laat de eitjes schrikken in koud water en laat staan onder water. Dan is het pellen later makkelijker.

- Pel de eitjes. Snijd ze in de lengte door en haal het eigeel eruit. Breng het eigeel op smaak met een eetlepel Boursin Cuisine en een paar stengels fijngesneden bieslook met peper en zout.
- Doe dit mengsel in een spuitzak met een klein mondje met kartelrand en spuit in de kwarteleitjes zodat je mooie gevulde eitjes krijgt. Zet ze koel weg.
- Verwarm de oven voor op 200c graden.
- Leg een vel bakpapier op je ovenplaat en snijd je bladerdeeg in dunne repen van 1 cm breed.
- Lak ze af met eigeel en bestrooi met zwart sesamzaad.
- Bak af in 4 minuten op 200c graden.
- Pureer de soep met een staafmixer (of door je thermoblender) en breng op smaak met peper en zout.
- Spuit een dotje van je eimengsel op je bladerdeeg strookje en dresseer daar je halve gevulde eitje op. Herhaal dit nogmaals zodat je twee halve eitjes hebt per bladerdeegje. Voor wat extra luxe kan je een schaafje verse truffel toevoegen aan je soep en-of op je kwarteleitjes.
- Garneer de soep met aardappelkaantjes (gefrituurde fijne brunoise aardappel) en wat bieslook