



Ijskoude perensoep met meringue

Een ijskoude perensoep met een luchtige topping en Alpro soya Op Te

Kloppen

Bereiding

1. Schil de peren, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in stukjes. Stoof de stukjes peer aan in wat Alpro soya Bakken & Braden.

2. Giet de vlierbloesemlimonade beetje bij beetje over de peren tot ze onderstaan. Voeg ook de suiker en het sap en de geraapte schil van de limoen toe. Breng de soep tot het kookpunt, zodat de suiker kan oplossen. Roer goed en laat de soep vervolgens afkoelen.

3. Maak ondertussen de soepstengels. Snijd het bladerdeeg in lange repen, smeer de bovenkant in met opgeklopt eiwit en strooi er wat fijngehakte pistachenoten over. Bak ze in de oven op 200 °C tot ze goudbruin zijn.

4. Klop de eiwitten en de Alpro soya Op Te Kloppen apart stijf voor de meringue. Meng ze daarna voorzichtig. Giet de soep in gekoelde glazen en werk af met de meringue die je kort laat kleuren met een brander. Dien op met de soepstengels van bladerdeeg.



4 porties



35min



Ingrediënten

- 3 rijpe peren
- 5 dl vlierbloesemlimonade
- 1 eetlepel suiker
- 1 citroen
- 100 ml Alpro soya Op Te Kloppen / plantaardig alternatief voor slagroom
- 1 ei
- 1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
- 60 g pistachenoten

Bereid met

Soya Op te kloppen

