

# GERECHTEN MET APPELEN EN PEREN

## VENKELSOEPJE MET TONGREEPJES EN BRUNOISE VAN ELSTAR APPEL.

### Ingrediënten (voor 4 personen)

**1 Elstar appel**, 2 knolvenkels, 1 prei, 1 aardappel, 1 sjalot, 1 ui, pezo, 8 tongfilets, 2 dl room, 50 gr. boter, 1 1/2 liter visbouillon.

### Bereiding

Snijd de groenten in stukjes en stoof ze aan in boter zonder te laten bruinen. Bevochtig het geheel met de bouillon en breng op smaak met peper en zout. Werk af met de room en mix het geheel. Snijd de tongfilets in reepjes en pocheer in de soep. Doe de soep in diepe borden en werk af met een scheutje room en brunoise van de Elstar appel.