



Sjalottenbouillon met een Tuille van Parmezaan

250 gram sjalotten
1 aardappel, in fijne brunoise (blokjes)
1 teen knoflook, fijngesneden
½ dl olijfolie
Tijm, lente ui, fijngesneden
1 dl witte wijn
1 liter rundvlees bouillon

Snijdt de sjalotten en de knoflook, zweet deze aan samen met de aardappel in de olijfolie. De tijm toevoegen en afblussen met de witte wijn.
Bouillon er bij en ongeveer tot 1/3 inkoken. Op smaak brengen en op het laatst gesneden lente ui toevoegen. En garneren met de tuille van kaas.

Tuille van Parmezaanse kaas

6 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas
Vetvrij papier

De kaas in cirkels van ongeveer 10 cm doorsnee op vetvrij papier verdelen.
In de oven gaar en goudbruin bakken, snel er uit halen en vormen.