**Soep van geroosterde knoflook, brood en amandelen van Jamie Oliver**

Nodig:

3 grote bollen verse knoflook, de teentjes losgemaakt maar niet gepeld

olie

1 middelgrote, witte ui, gepeld en gesnipperd

300 ml slagroom

1 liter kippen- of groentebouillon

1 ciabattabrood

2 eetlepel sherry- of wittewijnazijn

200 gram gepelde amandelen, licht geroosterd in de oven

zeezout

zwarte peper

3 sinaasappelen, vruchtvlees in partjes

handje verse korianderblaadjes

handje verse muntblaadjes

Bereiding:

Rooster de knoflook in een op 180 graden voorverwarmde oven ongeveer een ½ uur tot de teentjes zacht aanvoelen. Fruit intussen in een grote koekenpan in 4 el olie de witte ui op laag vuur ongeveer 10 minuten of tot hij heel zacht en glazig is. Roer de room en bouillon erdoor, breng alles aan de kook en laat het 10 minuutjes zachtjes doorkoken terwijl je op de knoflook wacht. Neem de knoflook uit de oven, laat de teentjes enigszins afkoelen en druk er dan alle zachte, gouden pulp uit. Roer die door de soep en gooi de knoflookschilletjes weg. Snijd de korsten van het ciabattabrood, scheur het brood in kleine stukjes en gooi die in de soep. Voeg de sherryazijn toe en laat de soep nog 5 minuten pruttelen. Hak de geroosterde amandelen fijn met een staafmixer of foodprocessor. Breng de soep met zout en peper, serveer hem in grote kommen, leg er partjes sinaasappel, gescheurde koriander- en muntblaadjes op en bedruppel alles met een flinke scheut extra vergine olijfolie.