Velouté van aardpeer, cantharellen en truffel

1 kg aardpeer  
250 g cantharellen   
boter   
[gevogeltebouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

zwarte truffel   
peper & zout  
room  
ei  
kervel

Doe geschilde en gesneden aardpeer, [**gevogeltebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) en de helft van de cantharellen in een kookpot en laat 20 minuten koken. Breng op smaak met peper en zout.

Pureer de soep met de staafmixer en druk door een fijne zeef. Breng terug aan de kook, laat een paar minuutjes sudderen en zet het vuur af. Bind de soep met een liaison van een losgeklopt eigeel met een eetlepel room. Laat niet meer koken.

Bak de rest van de cantharellen. Snijd de truffel in plakjes.

**In het bord op de soep**: gebakken cantharellen, plukjes kervel, plakjes truffel.