



Kookweb.be

Veloutesoep Agnes Sorel.

Benodigdheden:

- 2 st preiwit (grof gesneden)
- 1 bleekselder stengel (grof gesneden)
- 2 st Ui (grof gesneden)
- 100 gr Champignons (grof gesneden)
- 1.5 l Kippenbouillon of blanke fond
- Citroensap
- Zwarte peper (versgemalen)
- Zeezout
- 50 gr BLANKE ROUX
- 50 gr tarwebloem
- 40 gr echte boter
- 1/4 dl TIAISON
- Room
- 1 Eigeel
- GARNITUUR
- 100 gr Champignons (in plakjes of brunoise)
- 100 gr gekookte kip (in julienne of brunoise gesneden)
- 100 gr gekookte of gerookte rundertong (in julienne of brunoise gesneden)
- je kan de rundertong eventueel vervangen door gekookte of gerookte ham

Bereiding:

De boter laten smelten in een soeppan, de groenten toevoegen en alles laten fruiten. Bestrooien met de bloem en goed mengen met een lepel. Bevochtigen met de bouillon of fond en al roerende aan de kook brengen. Laat 30 minuten op een zacht vuurtje sudderen. Doe wat water en citroensap in een pannetje en voeg de champignons (voor garnituur) toe. Bedek met bakpapier, leg er een bordje op en kook gaar op een hevig vuur in circa 5 minuten. De soep van het vuur wegnemen, mixen met een staafmixer en door een zeef halen. Garnituur: champignons, tong en kip aan de soep toevoegen en op smaak brengen met peper, zout en citroensap. Laat het geheel nog twee minuutjes doorkoken. Klop in een kommetje het eigeel los met de room (beide op kamertemperatuur), roer er wat warme maar niet-kokende soep onder. Voeg dit mengsel toe aan de soep, zet terug op het vuur en roer tot de soep terug opgewarmd en mooi licht gebonden is (Niet koken! – Soep waar een liaison wordt aan toegevoegd nooit laten koken, anders zal deze schiften! Men kan natuurlijk altijd het eigeel weglaten).

Aantal personen: 4

Recept rubriek: Soepen