

AGNES SOREL SOEP, een fijne kippensoep*INGREDIENTEN*

- 1 kleine prei,
- 1 sjalotje
- 1l kippenfond
- 100 or champignons
- 54 gr gekookte/gerookte haan
- 50 gr stukjes kip
- 150 ml slagroom
- 40 gr bloem
- 50 gr boter
- enkele takjes peterselie
- zwarte peper en zout naar smaak
- foelie

VOORBEREIDING

Maats sjalot en prei schoon en snij ze fijn. Hak de peterselie. Snij de ham in dunne reepjes als garnituur en de champignons in dunne plakjes.

BEREIDING

Stoof eerst de champignons zo'n 10 minuten in wat boter, kruid met pezo en laat afkoelen,

Smelt opnieuw boter en fruit daarin de gesnipperde groenten. Voeg wat foelie toe. Voeg al roerend de bloem en enkele scheutjes fond toe zodat er een roux ontstaat.

Voeg de rest van de bouillon toe. Breng al roerend aan de kook en laat het geheel 20 min zachtjes doorkoken. Passeer de soep door een zeef of passe-vite en breng op smaak met pezo. Warm terug door zonder te laten koken.

Doe de helft van de champignons in de blender en voeg dit bij de soep. De rest van de champignons laten we in plakjes en doen deze samen met de ham in de soep.

Voeg de room met 2 eierdooiers toe en laat NIET MEER DOORKOKEN

Schenk de soep in warme borden en versier met wat gehakte peterselie en serveer eventueel met wat toast.

