

Bouillon met basilicumvisballetjes en champignons

Datum:	18-04-2005
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Quinn Warmerdam
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 500 g zalmfilet
- 2 eieren
- 4 eetl. fijngehakte basilicumblaadjes
- circa 4 eetl. bloem
- zout- peper
- 200 g champignons
- 1 bos/lente-uitjes
- 2 liter kippenbouillon
- 40 g boter
- 2 eetl. citroensap

Bereidingswijze:

Hak de zalmfilet in zeer kleine stukjes. Meng door dit visgehakt 2 eieren, de fijngehakte basilicum, bloem en zout en peper. Mocht het gehakt nog te nat zijn, voeg dan wat extra bloem toe. Vorm er met natgemaakte handen soepballen van. Snijd de schoongeborstelde champignons in plakjes. Snijd de schoongemaakte bosuitjes, inclusief het mooie groene gedeelte, in dunne ringen.

Smelt boter in een soeppan en bak hierin de champignonplakjes knapperig en lichtbruin. Voeg de bouillon toe en breng deze aan de kook. Schep de visballetjes in de bouillon en kook ze in circa 5 minuten gaar. Breng de soep op smaak met citroensap.