

Romige waterkerssoep

Datum: 19-09-2005
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 250 g waterkers
- 40 g boter
- 1.5 aardappel in blokjes
- 1 teentje knoflook geperst
- 1.5 komkommer in blokjes
- 150 ml droge sherry
- 200 ml crème fraîche op kamertemperatuur
- 1250 ml kippenbouillon van tablet
- 1.5 kleine gerookte kipfilet in dunne plakjes

Bereidingswijze:

Grove stelen van waterkers plukken, beetje waterkers apart houden voor garnering. In (soep)pan boter smelten. Aardappel en knoflook 2 min. zachtjes bakken. Waterkers en komkommer toevoegen en 1 minuut meebakken. Afblussen met sherry. Crème fraîche toevoegen en laten smelten. Bouillon erbij schenken en geheel aan de kook brengen. Soep afgedekt 15 min. op laag vuur laten koken. Pan van vuur nemen en soep met staafmixer pureren. Op smaak brengen met zout en peper. Soep over vier diepe borden verdelen. Kipfilet met plukje waterkers in soep leggen.