

Crèmesoep Dame Blanche

Datum: 25-03-2002
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 1,5 l kippenbouillon
- 75 g boter
- 75 g bloem
- 1,5 dl melk
- 1,5 dl slagroom
- 120 g gepelde amandelen
- gekookt kippenvlees
- 3 eidooiers

Bereidingswijze:

Maak van boter en bloem een blanke roux. Voeg de bouillon toe en zorg dat er een gladde soep ontstaat. Laat deze 20 minuten zachtjes koken. Voeg de amandelmelk toe die gemaakt is door 80 gram amandelen fijn te stampen met 1 dl melk. Breng de soep aan de kook. Snij wat kipvlees in blokjes voor het garnituur. Schenk, van het vuur af, de liaison van eidooiers en slagroom bij de soep. Geef het garnituur van kipvlees erbij en serveer.