

Champignonsoep America

Datum:	19-11-2007
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Jan Vercoulen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 400 gram champignons
- 2,5 plak gekookte ham (ca 4 mm dik)
- 4 stuks eidooier
- 2 dl. koksroom
- 2 liter runderbouillon
- 55 gram bloem
- 55 gram boter
- peper
- 1,5 eetl peterselie fijngehakt

Bereidingswijze:

Snij de ham in reepjes of blokjes. Smelt de boter in een ruime pan en laat uitbruisen. Voeg de bloem toe en al roerende, laten garen. Beetje bij beetje de bouillon erbij en steeds laten doorgaren. De champignons goed afborstelen, de onderste plakjes van de stelen wegsnijden en de champignons in plakjes snijden. Voeg ze toe aan de soep en laat enkele minuten garen.

Kort voor uitserveren:
Meng de dooiers door de room. Roer een beetje hete soep door deze liaison en roer deze vervolgens door de soep.

Uitserveren:
Verdeel de hamreepjes over de voorverwarmde koppen of borden en giet de hete soep erop. Garneer met fijngesneden peterselie.