

# Basilicumsoep met kerrieroom en gerookte kipfilet

| | |
|---|---|
| Datum: | 17-03-2008 |
| Type gerecht: | Voorgerecht |
| Samengesteld door: | Peter Smeets |
| Aantal personen: | 8 |

## Ingrediënten:

- 2 eetlepels olijfolie
- 6 stuks lente- of bosuitjes, in ringetjes
- 4 stuks aardappelen (ca 200 gram) geschild in blokjes
- 1,4 ltr kippenbouillon (van tablet of uit pot)
- 4 eetlepels gehakte basilicum (verse of diepvries)
- 4 eetlepels groene pesto
- 250 ml demi crème fraîche
- 2 theelepels Indiase currypasta
- 200 gram gerookte kip, in smalle reepjes

## Bereidingswijze:

Verhit de olijfolie in een soeppan en fruit hierin de uitjes en aardappelblokjes 2 minuten. Giet de bouillon erbij en kook zachtjes 10 minuten. Voeg basilicum en pesto toe en pureer alles tot een lichtgebonden soep. Verwarm de ovengrill voor. Klop de crème fraîche met de currypasta lobbig. Schenk de soep in 8 ovenvaste koppen of soepkommen. Schep de kerrieroom op de soep en zet deze 1-2 minuten onder de grill zodat de room licht kleurt. Verdeel de kipreepjes er vlak voor het serveren over.

**Variatie:**

Vervang de gerookte kipfilet eens door gerookte zalm.
In plaats van currypasta kunt u ook kerriepoeder gebruiken.
In plaats van  verse of diepvries basilicum kunt u ook gedroogde basilicum nemen echter In plaats van eetlepels dan theelepels.