

Kaassoep

Datum: 14-04-2008
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Wim Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 40 g boter
- 4 witte boterhammen in kleine blokjes
- 1,5 l kruidenbouillon
- 4 stengels bleekselderij in reepjes
- 150 g geraspte Gruyère of Emmentaler kaas
- 2 losgeklopte eieren
- 2 eetl. fijngehakte peterselie

Bereidingswijze:

Verhit de boter in een koekenpan en bak de blokjes brood lichtbruin en krokant. Verhit de bouillon in een soeppan en kook de bleekselderij circa 5 minuten. Roer de kaas door een deel van de bouillon en laat het smelten. Voeg al roerend aan het los-geklopte ei een flinke lepel warme bouillon toe. Giet dit mengsel al roerend in de soeppan. Schep de soep in glazen of kommetjes. Bestrooi met broodblokjes en peterselie.