



# Velouté van prei met italiaanse kruiden en gerookte zalm roerei

Datum: 10-01-2011  
Type gerecht: Tussengerecht  
Samengesteld door: Richard Hovens  
Aantal personen: 7

## **Ingrediënten:**

### **Velouté:**

- 1 middelgrote prei
- boter
- 1 eetl. Italiaanse kruiden
- 1 teentje knoflook
- 1,5 l bouillon
- 1 dl koksroom
- peper
- zout
- bindmiddel (eventueel)

### **Zalmroerei:**

- 5 eieren
- 4 eetl. crème fraîche
- 75 g gerookte zalmfilet
- 1,5 eetl. gehakte dille
- peper
- zout

## **Bereidingswijze:**

### **Velouté:**

Snijdt de prei in reepjes en was deze grondig. Snipper de knoflook fijn en fruit deze met de prei enkele minuten aan in een klontje boter, voeg de italiaanse kruiden toe en roer het geheel goed door. Giet de bouillon met de koksroom erbij en laat de soep gedurende 35 minuten zacht koken. Vervolgens met de staafmixer de soep fijn malen en evt. door een zeef gieten. De soep op smaak brengen met peper en zout en desgewenst iets binden.

### **Zalmroerei:**

Vlak voor het serveren het roerei bereiden.

Klop de eieren los met de crème fraîche, peper en zout en de gehakte dille.

Snijdt de gerookte zalm in fijne reepjes en roer deze door het mengsel, verwarm een klontje boter en giet het mengsel erbij, op zacht vuur onder voortdurend roeren langzaam garen. Verdeel het roerei met behulp van een mal in een diep bord giet de soep eromheen.