Romige kippensoep met oesterzwammen

Datum: 21-10-2002
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 100 gr. Boter
- 50 gr bloem
- 2 liter kippenbouillon
- 300 gr. Oesterzwammen
- 200 gerookte kipfilet
- 2 eierdooiers
- 2 dl. Koksroom
- 1 zakje verse basilicum(30gr.)
- peper
- zout
- nootmuskaat
- citroensap

Bereidingswijze:

In pan helft van boter smelten en de bloem erdoor roeren. Ca 2 minuten zachtjes laten doorbakken helft van de bouillon toevoegen en al roerend aan de kook brengen tot gebonden soep ontstaat. Scheutje voor scheutje rest van de bouillon toevoegen. Soep aan de kook brengen en ca 5 minuten laten sudderen.

Intussen oesterzwammen schoonvegen en in stukjes snijden, in koekepan rest van de boter verhitten en oesterzwammen op hoog vuur ca. 3 minuten roerbakken. Bestrooien met zout en peper, oesterzwammen uit pan nemen en warm houden.

Kipfilet in dunne plakken snijden, in kom eierdooiers met koksroom loskloppen, enkele lepels hete soep erdoor roeren en al roerend aan de soep toevoegen, blijven roeren tot soep fluweelachtig gebonden is, niet meer laten koken, op smaak brengen met zout, peper nootmuskaat en citroensap. Basilicum in reepjes snijden en soep over de kommen verdelen, in midden een bergje maken van oesterzwammen kipfiltet en basilicumreepjes.