

Komkommersoep met rauwe ham

Datum: 16-05-2011
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Dimitri Peeters
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 komkommers
- 4 sjalotjes
- 40 g roomboter
- 2 kippenbouillontabletten
- 8 plakjes rauwe ham
- 8 takjes koriander
- 250 ml bekertjes creme fraiche
- brood
- zout
- (versgemalen) zwarte peper

Bereidingswijze:

1 Komkommer wassen en droogdeppen met keukenpapier. 24 Dunne plakjes eraf snijden. Rest van komkommer en overige komkommers schillen, in lengte halveren en zaadjes eruit schrapen. Komkommers in blokjes snijden. Sjalotjes pellen en snipperen. In pan boter verhitten. Sjalotjes ca. 2 minuten bakken. Komkommerblokjes kort meebakken. Bouillontabletten erboven verkruimelen. 1 Liter water in pan schenken, aan de kook brengen en komkommer in ca. 10 minuten zachtjes koken. Intussen ham in reepjes snijden. Koriander fijnknippen. Soep met staafmixer of in keukenmachine pureren. Crème fraîche erdoor roeren en soep opnieuw verwarmen. Op smaak brengen met zout en peper. Soep over acht borden verdelen. Plakjes komkommer, hamreepjes en koriander erover verdelen. Serveren met warme toast.