



Soepje van prei met sinaasappel gerookte forel

Datum: 16-01-2012
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Soep:

- 2 prei
- 1,5 sinaasappel
- 1 l bouillon
- 75 g margarine
- 45 g bloem
- 3 dl kokaroom
- 150 g gerookte forel
- 1 zeer fijn gesneden bosuitje

Knoflookboter:

- echteboter
- 2 teentjes knoflook
- peterselie
- 1 stokbrood

Bereidingswijze:

Snijdt de prei in fijne stukken en was deze grondig. Fruit de prei aan in de boter, enkele minuten smoren en dan de rasp van 1,5 sinaasappel toevoegen. Roer de bloem erdoor een maak de roux gaar. Giet dan de bouillon met de koksroom en het sinaasappelsap van 1,5 sinaasappel erbij. Breng de soep aan de kook en laat gedurende 20 minuten zachtjes koken. Vervolgens met de staafmixer het geheel fijn malen. Snijdt de forel in kleine blokjes. Vlak voor het serveren de soep opnieuw aan de kook brengen. Verdeel de blokjes forel met de fijngesneden bosuitjes in de soepkoppen en giet de soep in de kopjes.

Serveer met stokbroodje met eigegemaakte knoflookboter.