Romige kippensoep met oesterzwammen

Datum: 24-03-2003
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Peter Smeets
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 100 gram boter
- 50 gram bloem
- 2 liter kippenbouillon
- 300 gram oesterzwammen
- 200 gram gerookte kipfilet
- 2 eierdooiers
- 2 deciliter koksroom
- 15 gram verse basilicum
- citroensap
- nootmuskaat
- zout
- witte peper

Bereidingswijze:

In soeppan helft van de boter smelten en bloem erdoor roeren. Ca.2 minuten zachtjes laten bakken. Helft van 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 stukken snijden. In koekenpan rest van de boter verhitten en oesterzwammen op hoog vuur ca. 3 minuten roerbakken.
Bestrooien met zout en peper.
Oesterzwammen uit de pan nemen en in aluminiumfolie warm houden.
Kipfilet in dunne plakken en hierna in reepjes snijden. In kom eierdooiers met koksroom loskloppen. Enkele lepels hete soep erdoor roeren en al roerend aan soep toevoegen. Blijven roeren tot soep fluweelachtig gebonden is en NIET meer laten koken!
Op smaak brengen met zout, peper, nootmuskaat en citroensap.
Basilicum in reepjes snijden. Kippensoep in 8 kommen/borden scheppen.
In midden van soep bergje maken van gebakken oesterzwammen, reepjes kipfilet en reepjes basilicum.

Serveer (stok-)brood met boter erbij.