



Lichtgebonden zuurkoolsoep met spek

Datum: 12-12-2016
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 600 g zuurkool
- 200 g mager, gerookt spek (stuk)
- 4 zoete appels
- 1,5 l krachtige runderbouillon
- 3 eidooiers
- 3 dl room
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Doe de zuurkool in een zeef en spoel even af onder koud water. Schil de appels, haal het klokhuis eruit en snijd in kleine stukjes. De zuurkool en de appels aan de bouillon toevoegen en aan de kook brengen en gedurende 20 min gaar koken. Zeef de massa.

Twee-derde van de zuurkool met de appels ZEER FIJN pureren, de rest van de zuurkool apart warm houden voor garnituur. Licht gerookt mager spek in kleine blokjes snijden, licht uitbakken en apart houden voor garnering. De zuurkool/appelpuree terug doen in de bouillon en aan de kook brengen. Laat even trekken en zeef de soep door een puntzeef.

Maak van eidooiers en room een liaison*. Breng de gezeefde bouillon nogmaals aan de kook en voeg, van het vuur af, al roerend de liaison toe. Breng de soep op smaak met peper en zout.

Uitserveren:

Leg op elk soepbord een klein bergje van de apart gehouden zuurkool (warm) strooi hierop enkele blokjes spek en giet de soep hierover.

*** Liaison:**

Liaison betekent "verbinding", is een mengsel van eigeel en slagroom en wordt gebruikt om sauzen, soepen en stoofgerechten te binden en als vulling voor hartige taarten.