Broccoliroomsoep

Datum: 09-02-2004
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 800 gr. broccoli
- 1,6 liter runderbouillon
- 4 eieren
- 70 gr. boter
- 70 gr. bloem
- scheutje slagroom
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Maak de broccoli schoon en houd de roosjes en de stronk apart. Snijd de stronk in blokjes en kook ze ongeveer 5 minuten in 1/4 deel van de bouillon. Voeg de broccoliroosjes toe en laat de groente nog 5 minuten koken. Pureer de groente in een zeef of met de staafmixer.

Kook de eieren in 10 minuten hard, pel ze en hak ze fijn. Smelt de boter en roer de bloem erdoor. Voeg deel voor deel de rest van de bouillon erdoor en breng het geheel aan de kook. Laat dit 10 minuten zachtjes koken. Roer de broccolipuree en de room erdoor en breng de soep aan de kook. Breng de soep op smaak met peper en zout.

Verdeel de soep over 8 borden en soepkommen en bestrooi het met het fijngehakte ei.