

Komkommersoep met rauwe ham

Datum:	08-03-2004
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Richard Hovens
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 4 komkommers
- 4 sjalotjes
- 40 g roomboter
- 4 kippenbouillontabletten
- 8 plakjes rauwe ham
- 8 takjes koriander
- 2 bekertje creme fraiche (125 ml)
- zout
- (versgemalen) zwarte peper

Bereidingswijze:

1 Komkommer wassen en droogdeppen met keukenpapier. 16 Dunne plakjes eraf snijden. Rest van komkommers schillen, in lengte halveren en zaadjes eruit schrapen. Komkommers in blokjes snijden. Sjalotjes pellen en snipperen.

In pan boter verhitten. Sjalotje ca. 2 minuten bakken. Komkommerblokjes kort meebakken. Bouillontabletten erboven verkruimelen. 2 Liter water in de pan schenken, aan de kook brengen en komkommer in ca. 10 minuten zachtjes koken.

Intussen ham in reepjes snijden, koriander fijn knippen. Soep met staafmixer of in keukenmachine pureren. Crème fraîche erdoor roeren en soep opnieuw verwarmen. Op smaak brengen met zout en peper.

Soep over vier borden verdelen. Plakjes komkommer, hamreepjes en koriander erover verdelen.