

Hongaarse kool-creme soep (vegetarisch)

Aantal personen .. personen

Aantal Personen			4
Hoeveelheid	20 - 25 liter	2, 5 liter	1 Liter
Ingrediënten	<ul style="list-style-type: none">• In reepjes gesneden groene kool• boter• bloem• fijngehakte dille• groente bouillon• eierdooiers• zure room• zout• peper	<ul style="list-style-type: none">•	<ul style="list-style-type: none">• 500g• 35 gr• 15 gr• 1 el• ½ L• 2• 2 dl

Gereedschap

- Staafmixer/roerzeef

Bereiding

Kook de reepjes groene kool in ca. 20 minuten in een pan met water gaar. Laat de kool enigzins afkoelen en pureer hem daarna met het kookvocht in een mixer-blender of door een roerzeef. Smelt de boter in een pan en roer er de bloem door. Roer de fijngehakte dille door het mengsel. Voeg onder voortdurend roeren beetje bij beetje de bouillon en de koolpuree toe tot een gebonden soep is ontstaan. Draai de hittebron laag, leg een deksel op de pan en laat de soep 10 minuten zachtjes koken. Maak de soep op smaak met wat zout en peper.

Roer de eierdooiers met de zure room los in een soepterrine. Schenk de warme soep in de terrine en roer alles even door.

Smaakmakers

Indien de soep te flauw bouillonblokjes toevoegen.

Indien de soep te waterig of te zout room toevoegen