Agnes Sorelsoep met kipfiletreepjes en kalkoen lardinettes®

10 personen



Ingrediënten

- 3 l gevogeltebouillon
- 180 g roux (60 g boter, 120 g bloem)
- 200 g champignons
- Sap van een ¼ citroen
- Klontje boter
- 200 g kipfiletreepjes
- 200 g kalkoen lardinettes®
- Liaison (1 eidooier +1 dl room)
- Kervel

Bereiding

Smelt de boter en voeg er de bloem aan toe. Laat deze even drogen en voeg er beetje bij beetje de gevogeltebouillon aan toe. Roer met een klopper of mix. Laat even doorkoken.

Snij de champignons in schijfjes of in reepjes (naar wens) en leg deze in een beboterde sauteerpan, voeg er het citroensap en een scheutje water aan toe. Leg er een stukje zilverpapier op en zet op een hoog vuur. Na enkele minuten zijn de champignons klaar. Giet het sap van de champignons bij de gevogeltevelouté en kruid de soep af met peper en zout.

Werk de soep af met de champignons, de kipfiletreepjes, de kort gebakken kalkoen lardinettes® en voeg er de liaison bij. De soep niet meer laten koken als je de liaison hebt toegevoegd.

Giet de soep in een bord of kom en werk af met een plukje kervel.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be

Tel. (32) (0)51 333020 - Fax. (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be