

Soep: Velouté van lente-ei

Ingrediënten:

Velouté:

350 gr prei, wit van
2 st ui
boter
350 gr aardappel kruimig
7,5 dl kippenbouillon
2 st blad laurier

Kruiden coulis:

50 gr peterselie
50 gr bladselderij
50 gr bieslook
50 gr kervel

Afwerking:

10 st ei S/M (klein)
peper en zout
2 dl room
35 gr eigeel

kervel
gele viooltjes

Bereidingswijze:

Velouté:

Snijd de prei en ui klein en zet in een soeppan aan in boter. Schil en was de aardappels en snijd in stukjes. Voeg deze toe, samen met de bouillon en de laurier en kook alles tot het gaar is. Verwijder het laurierblad en pureer tot een gladde massa. Bewaar tot gebruik.

Kruiden coulis:

Blancheer de kruiden (zonder grove stelen), koel af in ijswater en laat uitlekken. Blender de kruiden zeer fijn en druk alles door een grove zeef. Bewaar tot gebruik.

Afwerking:

- . Kook de eieren 8 min in de stoomoven op 100°C halfzacht, daarna koelen in ijswater.
- . Verwarm de velouté. Voeg de kruiden toe en breng op smaak met peper en zout.
- . Klop de room met eidooier. Voeg enkele lepels hete velouté toe aan het ei-room mengsel. Voeg daarna het mengsel toe aan de velouté. Verwarm de massa tot binding (max 80°C).
- . Schuim de velouté op met de staafmixer.

Indekken:

Dek in met een warm klein soepbord met een soeplepel.

Presentatie:

Zie foto: Schenk de soep in het bord en leg het warme ei er in. Garneer met kruiden en bloemen.

