

Agnes Sorel Soep

Ingrediënten 8 personen

de soep maken

- 6 kippenbouten 8 dikke wortels 12 stengels bleekselder 8 uien 8 stammen preien
- 8 teentjes look 30 bolletjes zwarte peper 4 kruidnagels enkele takjes tijm
- enkele takjes peterselie 8 blaadjes laurier 4 takjes rozemarijn 150 g boter
- 150 g bloem 4 eieren 4 dl room zout 8 l water

de soep afwerken

- kippenbout (de kippenbouten uit de bouillon)
- 400 g gerookte rundertong (in dunne schijfjes)
- 500 g Parijse champignons
- 1 citroen
- 80 g boter
- 2 scheutjes water
- peper
- eventueel: een scheutje sherry

bereiding

voorbereiding

- Spoel alle groenten voor de bouillon schoon, zodat er geen aarde of zand op achterblijft. Pel de uien en schil de wortelen. Verwijder het buitenste blad van elke stam prei.
- Snij de uien, de prei, de selder en de wortelen grof en doe ze in een ruime soepketel.
- Gooi blaadjes, de laurier en de takjes tijm, peterselie en rozemarijn in de pot. Vergeet de kruidnagels en de peperbollen niet.
- Kneus de tenen look en doe ze bij alle andere groenten en kruiden.
- Schenk water in de soepketel en breng de bouillon aan de kook op een matig vuur. Voeg geen (of zo min mogelijk) zout toe, zodat je later de definitieve bereiding naar smaak kan kruiden.
- Leg na een kwartier de kippenbouten in de warme bouillon. Leg de kip niet in koud water.
- Zet het deksel op de pot en laat de kippenbouillon 1 tot 2 uur garen op een zacht vuur.

de soep maken

- Haal de gare kippenbouten uit de bouillon en laat ze afkoelen.
- Zet een (tweede) soepketel of een ruime stoofpot op een matig vuur. Maak daarin een roux.
- Smelt eerst de boter. Strooi de bloem bij de bruisende boter en roer met de garde. Laat de roux kort bakken zodat de bloemsmak eruit verdwijnt en je een biscuitgeur ruikt.
- Zeef de warme kippenbouillon en giet het heerlijk brouwsel bij de roux. Breng het mengsel zachtjes aan de kook en roer met de garde tot er een milde binding ontstaat.

de soep afwerken

- Maak de paddenstoelen schoon met een borsteltje of een droog doekje. Snij de paddenstoelen eerst in dunne schijfjes en vervolgens in reepjes.
- Neem een diepe pan of een bescheiden kookpot. Smelt een klont boter op een zacht vuur.
- Voeg er een scheutje water en vers citroensap aan toe, samen met een beetje peper van de molen.
- Laat de stukjes paddenstoel garen in het pannetje met boter en citroen. Plaats het deksel op de pan of pot. Ongeveer 5 minuten later zijn de kleine stukjes champignon al gaar. Dankzij het citroensap zijn de

paddenstoelen bleek van kleur gebleven.

- Snij de lapjes gerookte rundertong in zeer fijne reepjes (maximum 0,5 cm breed).
- Neem er de gare kippenbouten bij en pluk het vlees eraf. Vermijd te grote stukken kip. Om een culinair soepje te maken, kies je best voor fijne draadjes kippenvlees. Het vel en de bouten verhuizen naar de afvallemmer.
- Om de soep af te werken hoort er nog een 'liaison' bij. Doe de dooiers van de eieren in een mengschaal, samen met de room. Meng beide met een garde tot zo'n gladde liaison. Het eiwit gebruik je niet.
- Breng de pot soep tot tegen het kookpunt en schenk er het mengsel van dooiers en room in. Meng meteen met de garde en merk op hoe je soep een fluwelige glans krijgt en een beetje extra binding.
- Proef de soep en kruid ze naar smaak met peper van de molen en zout.
- Voor wie wenst: Werk de soep af met een klein scheutje sherry. De notige smaak van deze drank past prima bij kip.
- Giet de soep in een soepterrine en voeg er flink wat reepjes gerookte rundertong, stukjes kippenbout en stukjes paddenstoel bij. Ook het kookvocht van de paddenstoelen kan erbij.