

Preisoep met quenelles van kip.

6 personen;
3 stronken preiwit
2 grote ajuin
30 gr boter
1 el bloem
2 l gevogeltebouillon
250 gr kipfilet
3 dl room
1 eiwit
1 ei
bieslook
pistachenoten.

Bereiding

Snij de gereinigde en gewassen prei fijn, evenals de ui fijn. Stoof in de boter en strooi er de bloem over. Laat even drogen en bevochtig met de gevogeltebouillon.

Laat 30 minuten zachtjes onder een deksel koken.

Mix de soep heel fijn. Kruid bij met peper van de molen en zout indien nodig.

Maal ondertussen de kipfilet met de room, eiwit en ei heel fijn in de blender. Kruid met peper van de molen en zout. Hak de pistachenoten grof en meng onder de kipmassa.

Breng water met wat zout aan de kook. Vorm met behulp van 2 koffielepels mooie nootjes van de kipmassa en kook ze in 2 minuten gaar.

Verdeel de soep over de warme soepborden en leg een aantal quenelles in de soep. Werk af met bieslook.

