

Preisoep met quenelles van kip

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Bouillon</p> <p>2 l gevogelte bouillon 1 l soepkip in stukken 2 l water 1 wortel 2 uien 2 stengels bleekselderij ½ stengel prei 5 takjes peterselie 2 kruidnagels 2 g peperkorrels 2 takjes tijm 2 laurierblaadjes</p>	<p>Bouillon</p> <p>Zet de soepkip onder water (= 2 l bouillon en 2 l water) in een ruime snelkookpan, zonder deksel. Breng aan de kook. Schuim de onreinheden die naar boven komen af met een schuimspaan of lepel.</p> <p>Snijd de groenten grof en voeg ze, samen met de aromaten (peterselie, kruidnagels, peperkorrels, tijm en laurier) toe. Doe nu de deksel op de snelkookpan en laat het geheel 1 uur op een klein vuur zachtjes koken.</p> <p>Giet de bouillon daarna door een fijne zeef en laat eventueel afkoelen.</p> <p>Verwijder de vetlaag aan de oppervlakte om een vetvrije bouillon te krijgen. Laat de bouillon nog wat inkoken indien je een intensere smaak wenst.</p>
<p>Garnituur</p> <p>6 preistronken 4 dikke uien 60 g boter 2 el bloem 2 takjes tijm 2 laurierblaadjes</p>	<p>Garnituur</p> <p>Snijd de gewassen prei en ui fijn. Houd een halve prei achter voor de garnering.</p> <p>Stoof in de boter en strooi er de bloem over.</p> <p>Laat even drogen en bevochtig met 1,5 l van de gemaakte gevogeltebouillon. Voeg tijm en laurier toe.</p> <p>Laat 30 minuten zachtjes onder een deksel stoven.</p> <p>Haal het laurierblad en de takjes tijm eruit en mix de soep heel fijn. Kruid bij met peper van de molen en zout.</p> <p>Snijd de halve prei in julienne, blancheer dit 1,5 minuut in water en gebruik dit om de soep te decoreren</p>
<p>Quenelle</p> <p>500 g kipfilet 60 ml room 26 g eiwitten 2 eieren 60 g cashewnoten peper en zout</p>	<p>Quenelle</p> <p>Maal ondertussen de kipfilet met de room, eiwit en ei heel fijn in de blender.</p> <p>Kruid met peper van de molen en zout (de quenelle heeft flink zout nodig om niet te flauw te zijn).</p> <p>Rooster de cashewnoten en hak ze grof. Meng de helft door de kip massa. Breng bouillon met wat zout aan de kook.</p> <p>Vorm met behulp van 2 koffielepels mooie quenelles van de kip massa en kook ze in 4 minuten gaar. Check bij één of de quenelle gaar is.</p>
<p>Eindbewerking</p> <p>Enkele takjes kervel 30 g pistachenoten</p>	<p>Eindbewerking en presentatie</p> <p>Verdeel de soep over de warme soepborden en leg een aantal quenelles in de soep.</p>

MENU maart 2024



Werk af met takjes kervel, fijngehakte cashewnoten en geblancheerde julienne prei.

