



Soepen

Schorsenerenroomsoep met parelhoenspiesjes

Voor 8 personen.

Ingrediënten

500 gram schorseneren (gekuist)
1 eetlepel dille (gehakt)
1 liter groentebouillon
1 deciliter melk
20 gram boter
1 deciliter room
peper
zout

Voor de parelhoen

300 gram parelhoenfilets
5 eetlepels bloem
5 eetlepels koud water
2 eetlepels witte wijn
1/2 theelepel zeezout
1 eetlepel pinda (fijnggehakt)
1 eiwit (opgeklopt)
boter

Bereidingswijze

Snij de parelhoen in dunne, gelijke stukken en steek die elk op een spiesje. Roer de bloem, het ijswater, de wijn, het zeezout en het eiwit onder elkaar tot een beslag. Haal de parelhoenspiesjes door het beslag en daarna door de pinda's. Bestrooien met dille. Bak de spiesjes 5 minuten in een beetje boter.

Snij de schorseneren in stukjes en kook die in de bouillon met de melk (zo blijven ze mooi wit) tot ze zacht zijn. Mixen. Maak een roux van de boter en bloem en roer die onder de soep. De room toevoegen en op smaak brengen met peper en zout. Doe de soep in mooie kommen, strooi er wat dille in en leg er een parelhoenspiesje op.

Keukenbenodigdheden

Mixeur

