



Soepen

Mini tomatensoepje met kwarteleitje en grisoncrumble

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 eetlepel peterselie (fijngehakt)
1 1/2 deciliter groentebouillon
4 kwarteleitjes (gekookt)
100 gram tomatenpuree
150 milliliter koffiemelk
1 eetlepel bloem
1 eierdooier

Voor de crumble

200 gram grisonvlees (fijngehakt)
2 lookteentjes (geperst)
2 sjalotten (gesnipperd)

Bereidingswijze

Voor de crumble: bak de look met het sjalotje en het grisonvlees in een droge koekenpan krokant. Hou apart.

Breng de bouillon aan de kook. Voeg de tomatenpuree toe tot de bouillon mooi rood is.

Meng de bloem en de eidooier onder de koffiemelk in een kopje.

Voeg een pollepel soep toe aan het bloemmengsel. Goed kloppen. Roer het mengsel onder de soep om ze lekker romig te maken.

Goed kruiden met peper en zout. Opdienen met gekookt, gehalveerd kwarteleitje, verse peterselie en de crumble.

