

Kerriesoepje met sint-jacobsvruchten

Benodigheden (voor 8 personen)

- 2 preien
- ½ groene selder
- 2 uien
- 2 appels
- peper
- visbouillonblokjes
- kerrie
- bosje peterselie of kervel
- 2 dl room
- 500 gr sint-jacobsvruchten

- wat bloem
- boter

Werkwijze:

- van ongeveer 50 gr boter + wat bloem een roux maken (boter smelten, bloem toevoegen en roeren tot een korrelige massa) – dit aan de kant zetten
- prei en selder wassen en klein snijden
- uien pellen, appels schillen, uien en appels klein snijden
- sint-jacobsvruchten laten ontdooien in een vergiet en verfrissen onder koud stromend water
- wat olie verhitten in een soeppot
- prei, selder, uien en appels even aanstoven
- de groenten rijkelijk bestrooien met kerrie
- 1,5 l water toevoegen + enkele bouillonblokjes
- de soep rustig laten doorkoken tot de groenten gaar zijn
- de soep mixen en al mixend wat roux toevoegen om te binden zonder klonters
- de soep op smaak brengen met peper en eventueel nog wat kerrie
- 10 minuten voor het aan tafel gaan de sint-jacobsvruchten en de room aan de kokende soep toevoegen en even nog laten doorkoken, niet te lang want dan worden de sint-jacobsvruchten taai.
- bestrooien met gehakte kervel of peterselie

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

