

Soep 17/04/23 Carl - Rudy

Waterkers met gerookte paling

Foto



Nodig

Uien 300gr

Bleekselder 375gr

Prei wit 250gr

Bintjes 750gr

Groentebouillon blokjes

Kippenbouillon blokjes

Water of tuinkers 6

bussels

Spinazie 500gr

Brood 10 sneden

Gezouten boter

Gerookte paling 600gr

Zure uitjes

Room

Bereiding

Stoof de ui en prei aan in boter voeg dan de selder, aardappel en de stelen van de waterkers toe.

Bevochtig met de groentebouillon.

Kook gaar en voeg de laatste 5 min. de spinazie en de waterkers toe.

Houd wat waterkers over voor de presentatie.

Mix en breng verder op smaak.

Gerookte paling van het vel ontdoen en het vet afschrapen en in balkjes verdelen.

Bak broodcroutons in boter en pezo.

Dien op met paling enkele blaadjes kers croutons opgeklopte room en stukjes zure ui.