

## Soep

Curry soep Lady curzon

## Foto



## Door

Gilbert en Leo

## Datum

19/08/2019

## Nodig

4 uien

2 wortelen

2 teentjes look

2 stengels prei

2 kl lepeltjes tomatenpuree  
2 potjes wildbouillon Lacroix  
Kippenbouillon (kippenblokjes Knorr met water)  
cognac  
2kg mosselen  
3 sjalotjes fijn gesnipperd  
500gr kippenhaasjes in blokjes gesneden  
curry  
4eierdooiers  
opgeslagen room  
boter

## **Bereiding**

Smelt een klontje boter in een pot en stoof hierin de uien, wortel, look en de prei lichtjes aan. Voeg vervolgens een koffielepel tomatenpuree toe en bevochtig de groentjes met wildbouillon en een scheutje cognac.

Voeg vervolgens water en kippenblokjes toe volgens smaak

Breng aan de kook en laat een half uurtje pruttelen op een zacht vuurtje.

Doe wat olie en de mosselen in een pot met wat mosselkruiden

Zet ze op hoog vuur zodat ze mooi garen en opengaangiet de mosseltjes af en haal ze uit hun schelp.

Verhit een klontje boter in een pan en stoof hier de sjalotjes en de blokjes kip in aan.

Kruid met peper, zout en curry.

Mix en zeef de soep.

Schenk ze over de kippenblokjes en laat het geheel even opkoken.

Kruid vervolgens met peper en zout en voeg de mosseltjes bij de soep.

## **Presentatie**

Meng de eidooiers met de half opgeslagen room.

Schep de currysoep met wat stukjes kip en wat mosseltjes in een diep bord.

Werk op met de liaison van room en eigelen.