

Londonderrysoep

Voor 1 persoon heb je nodig:	Vaardigheden:
<ul style="list-style-type: none">• ui, ½• boter, 10 gram• bloem, 10 gram• water, 300 ml• kerrie, ½ theelepel• cayennepeper, snufje• runderbouillon, ½ blokje• champignons, 3• room, scheutje• eidooier, 1	<ul style="list-style-type: none">• roux maken• eidooier scheiden van eiwit• gas op "juiste" stand• op smaak maken• ui snipperen

Bereiding:

1. Snipper de ui.
2. Laat de boter smelten.
3. Fruit (zachtjes bakken) hierin de ui met de kerrie en de cayennepeper.
4. Doe de bloem erbij en laat het even zachtjes garen.
5. Voeg het water erbij en roer het glad met de garde.
6. Voeg een half bouillonblokje toe en breng het al roerend aan de kook.
7. Doe de deksel op de pan en laat de soep 15 minuten zachtjes doorkoken.
8. Doe de soep door de zeef en weer terug in de pan.
9. Snijd de champignons in mooie plakjes en doe deze in de soep. Warm de soep nog 5 minuten door.

10. Klop vlak voor het serveren de eidooier los met de room. Roer er een paar eetlepels hete soep door en giet dit dan al roerende bij de soep.
11. Controleer de smaak. Maak de soep op smaak af met versgemalen peper en zout.

Eet smakelijk!