

Knoflooksoep met kikkerbilen



Sjalottensoepje met gebakken kikkerbilen in Spelen met warm & koud, Smaak Special nummer 8 van maart 2008 bracht mij op het idee voor een variant op mama's recept voor kikkerbilen in wijnsaus.

Ingrediënten voor 10 borden

- 25 gram boter
- 18 sjalotten
- 1 kg kikkerbilen (40 stuks)
- anderhalve l water
- anderhalve l droge witte wijn (2 flessen)
- 3 visbouillonblokjes
- 6 teentjes knoflook
- peper, zout
- 450 ml room
- bieslook & peterselie

Bereiding

1 Meet anderhalve l water af.

2 Pel het teentje knoflook. Snijd het teentje knoflook overlangs open. Neem de groene kiem eruit.

3 Pel de sjalotten. Snipper de sjalotten fijn.

4 Smelt een klont boter in een grote kookpot. Laat de sjalot glazig worden in de boter.

Voeg de kikkerbilen, het water, de visbouillonblokjes, de wijn, peper en 3 koffielepels zout toe.

Pers de teentjes knoflook uit boven de kookpot. Haal de geperste look met een mes af de lookpers.

Laat 10 minuten sudderen.

5 Neem de kikkerbilen uit de kookpot en ontbeen ze.

6 Mix de soep. Voeg de ontbeende kikkerbilen toe.

Snijd bieslook fijn. Was de peterselie en hak fijn.

Voeg 450 ml room toe aan de soep. Breng aan de kook.

Versier met bieslook en peterselie.