

# Taak Gebonden soepen

## Recept

5 couverts	Grondstof	Bijzonderheden	Materialen/ gereedschappen
100 gram	roux: - 50 gram boter - 60 gram bloem - (100 gram mirepoix)		2x kookpan spatel of houten lepel litermaat snijplank (groenten) koksme puntzeef schuimspaan bekken met koud water
1.200 cc	runderbouillon		
50 cc	room		
100-150 gram	soepgarnituur		

## Vorbereidende werkzaamheden

- Informeer naar de hoeveelheden die je moet maken.
- Reken het recept om naar de gewenste hoeveelheden. Schrijf dit in de linker kolom bij het recept.
- Vul de mise-en-placelijst in.
- Maak je werkplek gereed.
- Verzamel gereedschappen en materialen.

## Mise-en-place

- Maak de roux en laat deze afkoelen.
- Breng de bouillon aan de kook.
- Voeg de helft van de bouillon toe aan de roux en roer glad met een garde.
- Breng de soep aan de kook en voeg al roerend de rest van de bouillon toe. Laat de soep minimaal 30 minuten zachtjes koken.
- Passeer de soep en breng op smaak met peper en zout.
- Houd de soep warm (boven de 65°C) of laat de soep snel afkoelen tot onder de 7°C door de soep in een bak koud (stromend)) water te zetten.
- Zet het garnituur gereed:
  - **Crème aux champignons:** plakjes champignons en quenelles
  - **Crème à l' Argenteuil:** gesneden asperges, quenelles



- **Crème à l' Indienne:** aan de mirepoix 1 theelepel kerrie toevoegen en mee fruiten, ook rijst toevoegen
- **Crème Dubarry:** geblancheerde bloemkoolrosjes
- **Crème de tomates:** aan de mirepoix 120 gram tomatenpuree toevoegen en als garnituur 70 gram quenelles en 30 gram gare rijst.



#### Afwerking/serveren

- Maak de soep warm en voeg de room en garnituur toe.
- Serveer in een terrine, een diep bord of in een kop.

#### Afrondende werkzaamheden

- Laat je werk beoordelen.
- Ruim je werkplek op.
- Verzorg de keuken volgens het onderhoudsplan.

Datum	
Naam en handtekening leermeester	
Naam en handtekening leerling	