

Recept Gebonden londonderrysoep

Aantal personen: 4

1. Ingrediënt	2. Hoeveel heb je nodig?
champignons	100 gram
droge witte wijn	1 dl
water	9 dl
tabletten kippenbouillon	2
(kleine) ui	1
kerriepoeder	1 theelepel
cayennepeper	snufje
margarine	40 gram
bloem	40 gram
peper en zout	snufje

1. Stap	2. Bereidingswijze	3. Apparatuur en materialen	4. tijd
1	Was de champignons, snij ze in plakjes en sprenkel er citroensap over.	Gootsteen, snijplank, koksmes	10 minuten
2	Breng de wijn en het water met de bouillonblokjes aan de kook; kook de champignons hierin 3 minuten.	Fornuis, pan	5 minuten
3	Giet de bouillon door een zeef in een kom. Leg de champignons apart. Meet met een maatbeker 1 liter bouillon af uit de kom.	Pan, pannenlappen, zeef, kom, kommetje, maatbeker	2 minuten
4	Snij de ui in heel fijne stukjes.	Snijplank, koksmes	5 minuten
5	Smelt de margarine en fruit hierin de ui tot deze glazig ziet, samen met de kerriepoeder en de cayennepeper.	Fornuis, pan, bakspaan	3 minuten
6	Bind de soep door middel van een roux: - voeg de bloem bij de margarine en de glazige ui en roer alles door elkaar - doe 1 dl van de bouillon erbij en breng dit al roerende aan de kook. - roer de dikke pap goed glad. - doe de rest van de bouillon er, al roerende, scheutje voor scheutje bij. Roer de soep na elk scheutje goed glad.	Fornuis, pan, pollepel	5 minuten
7	Sluit de pan en laat de soep 2 minuten zachtjes doorkoken.	Fornuis, pan	2 minuten
8	Roer de champignons door de soep en laat ze nog één minuut meekoken.	Fornuis, pan, pollepel	1 minuut
9	Breng de soep op smaak met zout en peper.		1 minuut
Totale tijd			34 minuten