

CAMEMBERTSOEP

Variant 15/01/2011

INGREDIËNTEN

- 1 klont boter
- 300 g uien, fijn gesnipperd
- 300 g aardappelen
- 300 g courgette (mag geschild zijn, maar hoeft niet)
- 2 grote witte boterhammen (zonder korst)
- 2 liter zelfgetrokken bouillon (groenten- of kippen bouillon) of 3 à 4 kippebouillonblokjes & 1 à 2 groentebouillonblokjes
- 2 Camemberts (rond)
- 1 flesje Duvel
- 2 l water
- peterselie

BEREIDING

- boter smelten
- ui bijvoegen en laten glazig stoven op niet te hoog vuur
- de aardappelen (in dobbelstenen) bij de ui voegen, ondereen roeren en laten stoven
- de courgette (in dobbelstenen) bijvoegen, laten meestoven
- twee liter bouillon toevoegen (mengeling van groenten en kippenbouillon, naar keuze) samen met enkele laurierbladen, aan de kook brengen,
- twee sneden brood toevoegen
- eventueel wat bijkruiden met cayennepeper, naar smaak
- op een zachter vuur laten doorkoken tot alle groenten goed gaar zijn
- de volledig ontkorste Camemberts, in stukjes gesneden, bijvoegen, goed roeren tot de kaas smelt,
- eventueel bijkruiden
- 33 cl Duvel erbij voegen, eventjes mixen (dosis eventueel verminderen voor een minder uitgesproken biersmaak - de rest van de fles rest zelf opdrinken)
- tip: eventueel de soep nog zeven om ze te verfijnen/zuiveren van restanten
- fijngesnippede peterselie bijvoegen

VARIATIES

- de soep zoals hierboven beschreven even laten afkoelen en binden met een liaison van room en eierdooier
- afwerken met een mespunt saffraan
- variaties met asperges, champignons...