



SOEP > MOSTERD-ROOMSOEP MET GEBAKKEN ZWEZERIK

Ingredienten

500 gr. kalfszwezerik / 22 grote champignons
200 gr. knolselderij / 4 tomaten / 1 ui
wit van een halve prei / 1 teentje knoflook
50 gram boter / 2 laurierblaadjes
5 gram gekneusde peperkorrels / 1 takje tijm
5 dl fond de volaille / 40 gram mosterdzaad
3 dl melk / 3 dl room
grove mosterd (Doesburgse, Zwolse o.i.d.)
liaison voor de binding (1 deel ei / 1deel room)
peper en zout



Bereiding

Spoel de zwezerik in koud stromend water en laat ze in vers water een tijdje schoon trekken. Blancheer het vlees daarna vijf minuten in kokend water met wat zout. Spoel de zwezerik hierna koud af en verwijder vet en vellen. Snij het vlees in plakken of verdeel het in gelijke porties. (3 plakken of porties per persoon). Snij 4 champignons, ui, knolselderij, prei en tomaat fijn en bak de groente licht aan in de boter. Voeg de gekneusde peperkorrels, 2/3 van het mosterdzaad, tijm, laurier en knoflook toe en laat het geheel zachtjes aanfruitsen. Verwarm de rest van het mosterdzaad in een beetje bouillon en houd dit apart. Schenk de bouillon, melk en room bij de groenten en breng het geheel aan de kook. Laat alles 1 uur zachtjes trekken. Verdeel de zwezerik in drie porties. Kruid het vlees met peper en zout en haal eenderde deel door de bloem en bak dit gedeelte van het vlees in de boter. Gril het andere derde deel en rook het laatste derde deel in de rooktrommel. Blancheer 18 champignonkoppen. Zeef de bouillon en breng ze weer aan de kook en bind de soep eventueel met wat liaison. Voeg de apart gehouden bouillon met mosterdzaad toe en breng de soep verder op smaak met peper, zout en grove mosterd.

Presentatie

Verdeel de champignonkoppen over de voorverwarmde soepborden. Vul de koppen met de drie soorten bereide zwezerik en schenk de soep er omheen.

Wijnsuggestie

nvt

Jaargang

1990-1991 08-01