



Linzen soepje.

Overheerlijk soepje, past goed bij een wildmenu.

Ingrediënten:

- 150 gram gare linzen
- 375 gram aardappel
- 25 gram boter
- ½ ui
- 5 dl gevogelte bouillon
- 1 fazanten filet
- 6 ster anijs
- 1/8 liter slagroom
- kerrie
- Zout en peper.

Bereiden:

1)

Bestrooi de fazantfilet met zout en peper. Leg in een stoomovenpan met gaatjes. 85 graden 20 minuten.

2)

Schil de aardappelen, snijd ze fijn en snipper de ui. Doe de ingrediënten in een stoomovenpan zonder gaatjes. Voeg de boter, linzen en gevogelte bouillon toe. 100 graden 30 minuten.

3)

Daarna fijn maken met de staafmixer.

4)

Klop de slagroom met de kerrie dik vloeibaar.

5)

Leg in een voorverwarmd soepbord een paar plakjes filet, schenk de soep erover. Garneer met de slagroom en een steranijs.