



## ZUPPA PAVESA

Soepje voor 6 personen

### Ingrediënten:

- 3 eetlepels boter
- 6 sneetjes stevig brood
- anderhalve liter krachtige gevogeltebouillon
- zout
- 6 kleine eieren
- vers gemalen zwarte peper
- vers gemalen nootmuskaat
- 6 eetlepels vers geraspte parmezaanse kaas
- paar takje bladselderij

### Bereiden:

- 1)  
Verwarm de oven op 180 graden.
- 2)  
Smelt de boter in een koekenpan en bak hierin de sneden brood aan beide kanten goudbruin.
- 3)  
Doe de gebroken sneden in een soepkom en zet ze in de voorverwarmde oven. Schakel de oven uit.
- 4)  
Brenge de bouillon aan de kook, proef en voeg zonodig een beetje zout toe.
- 5)  
Breek een ei in iedere soepkom en giet er de kokend hete bouillon over.
- 6)  
Bestrooi met de parmezaanse kaas, garneer met de selderij en doe er een klein snufje nootmuskaat op.