



**Waterkerssoep met paling Reypelaal (ks)**  
**Hoeveelheid: 4 PRS**

**Ingrediënt**

	<b>Aantal</b>	<b>Eenh.</b>
<i>gevogeltebouillon (i)</i>	800,00	ML
<i>sjalotten (i)</i>	20,00	G
<i>thijm vers (i)</i>	0,12	G
<i>rozemarijn vers (i)</i>	0,12	G
<i>bladspinazie (i)</i>	0,20	KG
<i>paling van de Reypelaal gerookt (i)</i>	100,00	G
<i>peper (i)</i>	0,40	G
<i>zout (i)</i>	0,40	G
<i>slagroom (i)</i>	0,08	L
<i>Roux</i>	0,04	KG
<i>roomboter gezouten (i)</i>	20,00	G
<i>aardappel vuil (i)</i>	0,20	KG
<i>waterkers landcress (i)</i>	260,00	G

**Bereidingswijze**

**aandachtspunt:**

*houd een paar takjes waterkers achter voor garnering  
i.p.v. creme fraiche kun je ook slagroom gebruiken*

- 1. maak de gevogeltebouillon*
- 2. was de spinazie en de waterkers*
- 3. snipper het sjalotje en druit deze in wat olie*
- 4. voeg de spinazie en de waterkers hieraan toe en laat kort garen*
- 5. als deze groeten geslonken zijn een gedeelte van de bouillon toevoegen*
- 6. gebruik nu de staafmixer of een blender om dit geheel fijn te maken*
- 7. maak de soep op smaak met peper en zout, eventueel nootmuskaat*
- 8. serveer de soep in een diep bord en leg in het midden een quenelle creme fraiche*
- 9. garneer met een paar mooie stukjes paling en een takje waterkers*





**Roux**  
**Hoeveelheid: 4 KG**

**Ingrediënt**

*bloem (i)*  
*blue band (i)*

**Aantal Eenh.**

22,80 G  
17,20 G

**Bereidingswijze**



Nederlandse Vereniging van  
Erkende Partycaterers