

Ingrediënten

1 1/2 a 2 liter bouillon van kip;
puree van het borstvlees;
boter, bloem; 1 eierdooier; 1 dl
room; zout

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Belgisch

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Koninginnesoep

Kooktijd 25 min. (of meer)

Bereidingswijze

De kippenbouillon op de gewone manier in de drukpan toebereden.
(kooktijd 25 min. naargelang de ouderdom van de kip- kip koken met prei- selderij- worteltjes en een kruidenbouquet koken; bouillon zeven - afkoelen - vetafscheppen- het vlees van de kip gebruiken bij een ragout....) Een weinig van het blanke borstvlees van de kip tot puree vermalen of door een fijne zeef wrijven. In een pan een weinig gesmolten boter met bloem aanroeren, er langzaam en onder voortdurend roeren de hete kippenbouillon aan toevoegen en de vermalen kippenvlees en ongedekt enkel min. laten koken.
Desverkiezend kan aan deze bouillon zelfs een weinig tomatenpuree toegevoegd worden. In de terrine de eierdooier met de room (of iets minder melk) aanroeren en er al roerend de bouillon in gieten.