

Ingrediënten voor 4 personen

½ bot bieslook voor de roux : 1 el
boter 1½ el bloem 150 ml room
muskaatnoot bouillon voor de
groenten : 700 g witte asperges
200 g erwten (diepvries) olijfolie
peper zout Voor de bouillon en
het gevogelte : 2 dikke wortelen 2
uien ½ bot groene selder 8 billen
parelhoen 2 blaadjes laurier 1
takje tijm peper zout 3
kruidnagels

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Belgisch
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Waterzooi met parelhoen, asperges en erwten

Een lekkere waterzooi van parelhoen, asperges en erwten

Bereidingswijze

-Voor het gevogelte en de bouillon: -Schil en snij de ui, wortel en selder fijn. -Zet de billen met de ui, wortel, selder, tijm, laurier onder in water. Breng aan de kook. Laat 30 minuten sudderen onder deksel. Voor de groenten: -Schil de asperges. Verwijder het harde onderste deel. -Doe de schillen bij de bouillon voor extra smaak. -Snij de asperges in schuine plakjes (à losanges). -Verhit olijfolie in een pan. Bak de stukjes asperge beetgaar in de hete olie. Kruid met peper en zout. Voeg de erwten toe. Zet het vuur uit. Voor de roux: -smelt de boter. Voeg de bloem toe tot een crumble. Roer droog. -Zeef de bouillon. Voeg een paar lepels toe aan de roux. Roer tot een papje zonder klonters. Voeg bouillon en room toe tot je een gebonden soep hebt. -Kruid met peper, zout en nootmuskaat naar smaak. -Meng de asperges en erwten onder de soep. -Hak de bieslook fijn. Pluk het vlees van de billen. Afwerking: lepel het parelhoen vlees in een bord. Giet er de soep op. Werk af met bieslook.

Serveertips

Tip: grote groep? Warm het vlees dan op in de soep. Tip: bewaar kruiden in een vochtig papertje. Wijntip: Catarratto, 2014, Lombardo