

Ingrediënten voor 4 personen

8 dl kippenbouillon, bij voorkeur zelf getrokken - 24
knoflookteentjes, waarvan 'slechts' 6 gepeld (de rest kan ongepeld aan de bouillon worden toegevoegd) - 4 verse salieblaadjes - 3 takjes bladselderij - 3 takjes verse tijm - zout - 2 eetl. fijngehakte (blad)peterselie - 4 flinke sneden stokbrood, eventueel licht geroosterd - 75 gram halfharde (Franse) kaas, zoals Comte of Port Salut, in minuscule blokjes gesneden.

Tijd: > 1 uur

Keuken: Frans

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Knoflooksoep

Madame Merle in Parijs maakte ooit de meest smakelijke knoflooksoep van die stad. Het geheim er van schulde in het aantal gepelde en niet-gepelde knoflookteentjes dat zij voor haar soep nodig had.

Bereidingswijze

Breng de bouillon aan de kook. Voeg knoflookteentjes toe en houd alles 30 minuten tegen de kook aan. Voeg daarna grof gesneden salieblaadjes, bladselderij- en tijmtakjes toe. Houd alles dan nogmaals 30 minuten tegen de kook aan. Zeef de bouillon en voeg zout naar smaak toe. Roer daarna de peterselie door de bouillon.

Serveertips

Leg in elk voorverwarmd bord een stokbroodsneetje. Verdeel de kaas er over en schenk de bouillon er rondom.