

Ingrediënten voor 4 personen

*500 g sjalotten *3 el slagroom *1
el creme fraiche *1 el olijfolie *3
el pale sherry *?0,75 l fonds
brun(vleesfond) *1 tl
paprikapoeder *zout
*versgemalen zwarte peper

Tijd: > 2 uur

Smaak: Hartig

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Sjalotten consomme

Bereidingswijze

Sjalotjes pellen. Twee sjalotjes snipperen en apart houden, rest van de sjalotjes in ringen snijden. In een kom slagroom halfstijf kloppen en de creme fraiche er door roeren. In een grote pan olie verhitten.

Sjalotringen in ? 5 minuten goudbruin bakken. Sherry erover schenken. Fond en 0,25 l water erbij schenken en aan de kook brengen. Bouillon afgedekt 2 uur laten trekken. Gesnipperde sjalotjes in een andere pan doen. Zeef op de pan zetten en de bouillon door de zeef schenken.

Bouillon op smaak brengen met zout en peper. Schep de bouillon in warme soepkommen. Schep op ieder bord een lepel van het roommengsel en bestrooi dit met wat paprikapoeder.