

Slasoep



Voorgerecht

Soep

4 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: 30 minuten

Seizoen: april t/m juli



Ingrediënten

- 25 gram boter
- 1 gesnipperde ui

- 1 schoongemaakte en gesneden krop sla (bewaars paar gele blaadjes voor de garnering)
- 1 liter kippenbouillon
- 1 eidooier
- 1 dl slagroom
- zout en peper
- 1 handje uitgebakken spekblokjes voor de garnering
- dille voor de garnering

Bereidingswijze

1. Verhit de boter in een pan en fruit hierin de kleingesneden ui 3 minuten.
2. Voeg de reepjes sla en de bouillon toe en breng het geheel aan de kook. Draai de hittebron laag, leg een deksel op de pan en laat de soep 20 minuten zachtjes koken en pureer hem met de staafmixer.
3. Klop de eidooier in een kommetje los met de slagroom. Roer enkele eetlepels van de hete soep door het roommengsel. Roer het mengsel door de soep tot een gebonden geheel is ontstaan. Zorg er echter voor dat de soep niet meer kookt, daar hij dan zou kunnen schiften.
4. Maak de slasoep op smaak met wat zout en peper en serveer hem gegarneerd met de spekblokjes, gelige slablaadjes en de dille.

Tenslotte

Voor **IJsbergslasoep** verwarm 1 el olijfolie en fruit 1 gesnipperd sjalotje zachtjes glazig. Voeg 1 grote aardappel, geschild en in dobbelsteentjes gesneden en ca. $\frac{3}{4}$ l water en 2 bouillonblokjes (groente) toe en breng de soep aan de kook. Voeg na ca. 10 min. koken 1 ijsbergsla in grove stukken gesneden toe en laat de soep nog enkele minuten zachtjes verder koken. Voeg 1 dl melk, 1 tl dragon toe en pureer de soep zeer goed fijn. Breng de soep op smaak met peper en zout en laat ze goed doorwarmen, maar niet meer koken alvorens te serveren. Leg ter garnering in elk bord soep 2 takjes bieslook. Voor **Griekse Slasoep** was de sla. Droog ze en snijd de dikke nerven er uit. Verhit 2 el olie in een pan en stoof hierin de slablaadjes, 1 tl verse tijmblaadjes en 1 laurierblad ongeveer vier minuten. Giet 1 liter kippenbouillon er bij en laat alles tien minuten zachtjes koken. Verwijder het laurierblad en pureer de soep. Breng op smaak met peper en zout. Klop 2 eieren los met sap van 1 citroen. Neem de pan van het vuur en giet al roerende langzaam het eimengsel in de soep. Schep de soep in borden en strooi er 1 el gehakte peterselie en 1 tl geraspte citroenschil over. Tot slot: **Sjieke Slasoep**. Verhit 2 el olijfolie in een grote soeppan en fruit 1 ui glazig, voeg 4 plakjes ontbijtspek toe en bak 2 minuten. Voeg vier gewassen kroppen sla in stukken toe. Roer tot de sla gekrompen is en voeg 1 scheut witte wijn, 1 scheut Noilly Prat (droge vermout), 2 scheutjes sherry, 1 dl slagroom, 2 el crème fraîche en laat 5 minuten pruttelen. Pureer in een blender, wrijf door een fijne zeef (het pulp in de zeef gooi je weg). Warm de dikke soep nog even, serveer 1 soeplepel slasoep in een bord en garneer eventueel met geschaafde truffel.