



ingrediënten (voor 4 personen)

- 35 gr. Boter
- 1 eetlepel geraspte ui
- 1 mespunt gemalen kardemom
- 35 gram bloem
- 5 dl kippenbouillon
- 2 rijpe avocado's
- 4 dl melk
- 1 dl droge witte wijn.
- 1/8 dl slagroom
- zout - peper
- citroensap
- 25 gram geroosterd amandelschaafsel

Bereiden

Smelt de boter in een braadpan en fruit hierin de ui en kardemom tot de ui glazig ziet. Roer de bloem erdoor. Schenk een deel van de bouillon erbij en blijf roeren tot een gladde massa ontstaat. Herhaal dit tot alle bouillon is opgenomen. Laat de soep al roerend drie minuten doorkoken en daarna afkoelen. Schil de avocado's verwijder de pit en pureer de vruchten in een meng beker of wrijf ze door een zeef. Verdun de avocado-puree direct met koude kippensoep, melk en de witte wijn (Witte Martini is nog lekkerder) Plaats de soep afgedekt in de koelkast on door en door koud te worden. Klop de slagroom bijna stijf en meng deze door de soep. Breng de soep op smaak met zout en peper en citroensap. Garneer met geroosterd amandelschaafsel.