



ingrediënten (voor 4 personen)

- 60 gram Boter
- 2 grote uien
- 5 dl Kippenbouillon
- 1 afgestreken eetl. kerriepoeder
- 1 afgestreken eetl. maizena
- wat water
- 2 eierdooiers
- 150 cl room
- 1 handappel
- peper en zout
- sap van een halve citroen

Voor de Garnering

- Waterkers of peterselie
- 1 of 2 plakjes gegrild rookspek

Bereiden

Laat de boter in de pan smelten en voeg de gesneden uien toe. Bak deze tot ze zacht zijn. (ze mogen niet bruin worden) Roer de kippenbouillon en de kerriepoeder erdoor. Voeg de maizena toe, die aangelengd is met wat water en laat het 8 min. doorkoken. Klop de eierdooiers los met de room en roer dit mengsel beetje voor beetje door de hete soep. Neem hierna de pan van het vuur en doe de soep in de kom van de mixer met de in dunne plakjes gesneden appel. Klop net zo lang tot de soep helemaal glad is of roer de soep door een fijne zeef. Voeg het citroensap toe en breng de soep op smaak met peper en zout.