



ingrediënten (voor 4 personen)

- 40 gram mosterd (Duitse)
- 1 sjalotje
- 1 teentje knoflook
- iets tijm
- 30 gram olijfolie
- 500 gram gevogelte bouillon
- 250 gram room
- 40 gram boter

- 75 gram gerookte forel filet
- 1/2 gesnipperd sjalotje
- iets Spaanse peper
- 1/2 teentje knoflook
- 25 gram crème fraîche
- iets bieslook
- 20 gram olijfolie

Bereiden

Snipper de knoflook en het sjalotje. Verhit de olijfolie en fruit hierin de groenten samen met de tijm aan. Voeg de mosterd toe en laat deze even mee fruiten (moet heet worden) Voeg daarna de gevogelte bouillon toe en de room en kook het geheel in tot de helft. Breng de soep op smaak met peper en zout.

Snipper het halve sjalotje, de knoflook en de Spaanse peper zeer fijn. Hak de bieslook. Verhit de olijfolie en een steelpan en fruit hierin de groenten en de bieslook aan. Laat het geheel afkoelen. Hak ondertussen de forel filet tot tartaar. Roer de afgekoelde groenten erdoor heen samen met de crème fraîche. Maak het geheel op smaak met peper en zout.

Het afmaken

Breng de soep aan de kook. Monteer de soep met de boter door deze in kleine blokjes al roerende toe te voegen aan de kokende soep, zodat deze gaat binden, gaat glimmen en voller van smaak wordt. Verdeel met behulp van een twee lepels de rillettes van forel over de borden en giet het geheel om met soep. Garneer met wat gehakte bieslook.