

Komkommersoep



Voorgerecht

Vegetarisch

4 personen

Land: Frankrijk

Bereidingstijd: Voorbereiding: 10 min. Bereiding: 20 min

Seizoen: juni t/m september



Ingrediënten

- 1 eidooier
- 1 grote komkommer geschild en in stukjes gesneden
- 1 ui gesnipperd
- 1 teentje knoflook uitgeperst

- 25 gram roomboter
- 5 dl kippenbouillon of groentebouillon
- 2 1/2 dl crème fraîche
- 2 el pastis of ouzo
- peper en zout
- 1 el verse dille of 1 tl gedroogd (of bieslook)
- soepstengels

Bereidingswijze

1. Verhit de boter in een pan en fruit hierin de ui tot deze glazig ziet. Voeg komkommer en knoflook toe en laat 5 minuten zachtjes stoven. Voeg vervolgens de bouillon toe en laat 15 minuten op een laag pitje staan, roer af en toe.
2. Als je verse dille hebt hak die intussen zeer fijn. Heb je geen verse dille voeg dan de gedroogde dille toe als de soep 10 minuten op staat. Voeg de crème fraîche en pastis of ouzo toe. Warm goed door. Pureer nu de komkommersoep in de keukenmachine of met de blender en breng op smaak met peper en zout en roer er tenslotte de vers gehakte dille (of bieslook) toe en roer de eierdooier erdoor. Nu niet meer koken en zo spoedig mogelijk serveren als je warme soep wilt.
3. Wil je koude soep zet dan een paar uur in de koelkast en roer hem voor het serveren door. Schep de soep in kommen en doe er wat ijsblokjes bij. Garneer met een takje dille of bieslook.

Tenslotte

De komkommersoep kan ook ijskoud worden gegeten. En is dan weer ideaal voor warme zomeravonden. Je kunt de soep nog verrijken met bijvoorbeeld Hollandse garnalen of rivierkreeftjes en een likje room. Je kunt de komkommers na het schillen van hun zaden ontdoen, als je wilt. Sommige mensen vinden die niet lekker. Schillen gaat gemakkelijk met een dunschiller of kaasschaaf. Om de zaadjes eruit te halen halveer je de komkommers in de lengte en schep de zaadjes eruit met een theelepeltje. Je trekt heel eenvoudig met het lepeltje een lange geul door de komkommer en alle zaadjes zijn er in een keer uit. Ik vind die pitjes juist lekker dus ik laat ze er gewoon in zitten. Tot slot **Finse komkommersoep**. Snijd de uiteinden van 1 gewassen komkommer. Snijd de komkommer (met schil) in kleine blokjes. Snipper 1 gepelde ui. Verhit 1 el boter in een soeppan en bak hierin de uisnippers in 5 minuten zacht en glazig. Doe de komkommerblokjes in de pan en bak ze al roerend enkele minuten. Giet ½ liter bouillon in de pan en breng al roerend aan de kook. Pureer de soep met de staafmixer. Klop 2 eieren los. Doe er 2 el citroensap bij en klop met de mixer tot het mengsel schuimig is. Giet er, in een dun straaltje, een soeplepel van de soep bij en blijf kloppen. Klop het eimengsel, van het vuur af met een garde heel behoedzaam door de hete soep, want de soep moet niet gaan schiften. Roer vlak voor het opdienen peper en 1 handje dille door de soep. Schep de soep in kommen of diepe borden. Leg een plakje citroen in de soep.