



Oostenrijk

Bärlauchsuppe

Daslooksoep

- 2 handenvol daslookbladeren
- 1 gekookte aardappel
- 1 l. bouillon (groente-, kip- of runderbouillon)
- 1½ dl. slagroom
- zout en peper
- 1 ei p.p.

Was het daslook en snij het klein. Breng de bouillon met de slagroom aan de kook. Daar gaan de daslook en de gekookte aardappel in. Mix het met een staafmixer fijn en kruid het met zout en peper.

Ondertussen pocheer je de eieren in een apart pannetje water waar je een scheut azijn bij hebt gedaan. Breng het water aan de kook. Breek een ei in een kopje, laat het in het kokende water glijden en vorm het met twee lepels snel zo goed en zo kwaad als het gaat tot een bal, zodat het niet alle kanten uitloopt. Laat ieder ei een kleine 5 minuutjes pocheren.

Doe een gepocheerd ei in een soepkom, giet er de hele daslooksoep overheen en zet het op tafel.