

Koken voor Iedereen

Recepten van Jos Mol

Licht gebonden soep met zeevruchten



Licht gebonden soep met zeevruchten

Ingrediënten:

300 g zeevruchten

350 gram water

25 g boter

30 gram bloem

Zout

Bereiding methode 1

- Weeg de boter en doe in de mengbeker
- Smelt de boter 90 seconden, temperatuur 85
- Doe er de zeevruchten bij
- Laat 4 minuten mee fruiten op temperatuur 85 graden motor stand 2 omgekeerd
- Voeg 30 gram bloem toe
- Meng gedurende 30 seconden, stand 2 omgekeerd
- Stel de tijd in op 5 minuten, de temperatuur 85 en motor op stand 3-4 omgekeerd
- Giet er langzaam de bouillon bij zodat die goed kan binden
- Serveer

Bereiding methode 2 (klassieke roux)

- Weeg de boter en doe in de mengbeker
- Smelt de boter 90 seconden, temperatuur 85
- Voeg 30 gram bloemt toe en mixen gaar op temp 85, gedurende 4 minuten
- Verhoog de temperatuur naar 95 graden en motor stand 2 en voeg nu langzaam de bouillon toe.
- Als de soep goed gebonden is dan de zeevruchten toevoegen
- Laat ze warm worden en serveer uit.