

Receptuur: Frans Gerrits

**WATERKERSOEP MET OESTERS,
EENDELEVER EN GROENE APPEL**

Ingrediënten voor 4 personen:

8 gr.	Knorr professional Bouillon Gelei groenten
400 cc.	Water
20 gr.	Hellmann's Sandwich Delight roomkaas
24 gr.	Witte rouxkorrels
60 gr.	Waterkers blaadjes
4 st.	Oesters
60 gr.	Eendelever
0,5 st.	Granny Smith appel
	Bloem, peper en zout
	Knorr Professional Geconcentreerde Bouillon groenten



WERKWIJZE:

- **Van het water met de Knorr Professional Bouillon een bouillon maken.**
- **Roomkaas toevoegen.**
- **Rouxkorrels toevoegen en rustig door koken.**
- **Waterkers toevoegen en met staafmixer pureren en evt. opsmaak brengen met de Geconcentreerde bouillon groenten.**
- **Soep passeren.**
- **Oesters openen en de oesters in stukjes snijden.**
- **Eendelever pepere en zouten en door de bloem halen.**
- **Eendelever in droge teflonpan bakken en daarna in reepjes snijden.**
- **De appel schillen en in fijne brunoise snijden.**
- **Nu de oesters, eendelever en appel in 4 soepkommen (borden of glazen) verdelen.**
- **Daarna de soep in de kommen verdelen.**