RECEPT

Agnes Sorel roomsoepje

Ingrediënten voor 10 liter

10 L	WATER
500 G	KNORR SUPÉRIEUR KIPPECRÈMESOEP
450 G	KNORR SUPÉRIEUR ASPERGESOEP
500 ML	SOLO PROFESSIONAL CULINAIR
2 BLIKKEN	SOEPASPERGES IN BLIK, KORT GEBLANCHEERD
1 KG	CHAMPIGNONSCHIJFJES IN BLIK, KORT GEBLANCHEERD
500 G	RUNDSTONG OF HAM
500 G	GEKOOKTE KIPPENFILET IN REEPJES GESNEDEN

BEREIDING

Breng het water aan de kook en voeg al roerend de Kippecrèmesoep en de Aspergesoep toe. Breng weer aan de kook en laat nog vijf minuten nakoken. Breng eventueel op smaak met peper en zout. Voeg daarbij de Solo Culinair, aspergesblokjes, champignonschijfjes, rundstong/ham en kipfilet. De soep is nu klaar om te verpakken en af te koelen. TIP: Werk de soep af met gehakte peterselie.

2,90 EURO/L*

RECETTE

Potage Crème Agnes Sorel

Ingrédients pour 10 litres

10 L	EAU
500 G	KNORR SUPÉRIEUR CRÈME DE POULET
450 G	KNORR SUPÉRIEUR CRÈME D'ASPERGES
500 ML	SOLO PROFESSIONAL CULINAIRE
2 BOÎTES	ASPERGES BLANCHES EN CONSERVE COUPÉES EN DÉS BRIÈVEMENT BLANCHIES
1 KG	CHAMPIGNONS EN CONSERVE ÉMINCÉS BRIÈVEMENT BLANCHIS
500 G	LANGUE DE BŒUF OU JAMBON
500 G	FILET DE POULET CUIT ET ÉMINCÉ

PRÉPARATION

Portez l'eau à ébullition et ajoutez-y la Crème de Poulet et la Crème d'Asperges tout en remuant. Portez à nouveau à ébullition et poursuivez la cuisson pendant cinq minutes. Si nécessaire, rectifiez l'assaisonnement avec du poivre et du sel. Ajoutez-y la Solo Culinaire, les dés d'asperges, les champignons, la langue de bœuf/Jambon et le filet de poulet émincés. Vous pouvez maintenant conditionner ou laisser refroidir le potage. SUGGESTION: Apportez la touche finale en ajoutant du persil haché.

*Kostprijs - Prix de revient