

KOOK MEESTERS

recept

BENODIGDHEDEN

750 ml kippenbouillon

100 gram verse truffel

200 gram foie gras

100 gram matignon

Bladerdeeg

2 eidooiers

Truffelsoep van Paul Bocuse

Voor 4 personen



Verdeel de kippenbouillon over 4 vuurvaste schaaltes.

Maak de matignon door gelijke delen wortel, ui, bleekselderij en champignons fijn te snijden en te garen in boter. Voeg dit toe aan de soep.

Snijd de foie gras in kleine blokjes en voeg dit ook toe. Maak de soep af met geschaafde truffel.

Steek een plak bladerdeeg uit, net iets groter dan de kom en bedek de kom hiermee. Bestrijk het deeg met eidooier en zet de kommen in de oven van 220 graden. De truffelsoep is klaar als het bladerdeeg goudbruin is.

Geniet!