

Waterkersvelout met gerookt paling en oester



Ingrediënten

- 4 bosjes waterkers
- 4 takjes lavas
- 1 handvol bladspinazie
- 100 g gerookte paling
- 2 oesters
- 1 klontje boter
- 150 cl Melk
- 150 cl room
- sap van 1 limoen
- peper en zout

Bereiding

VOOBREIDING

- Verwijder de dikke stelen van de waterkers, spoel de dunne takjes en bladeren.
- Spoel de spinazie en lavas.
- Verwarm de melk, de room en een klontje boter in een steelpan op het vuur en breng dit kort aan de kook.
 - Giet de warme vloeistof in een blender en voeg de waterkers, spinazie en lavas toe.
- Mix de soep goed.
- Voeg het sap van een halve limoen toe en giet het velouté door een fijne zeef.
- Kruid stevig af met peper en zout.

AFWERKING

- Snijd de gerookte paling in blokjes.
 - Haal de oesters uit de schelp.
 - Warm de soep opnieuw op indien nodig.
-
- Doe één rauwe oester in elk diep bord, sa-men met enkele stukjes gerookte paling.
-
- Giet hierover de hete soep, zodat de oester licht gepocheerd wordt.