

Ingrediënten

- 2 wortelen
- 2 wit van prei
- 1 dikke ajuin
- 2 aardappelen
- 2 liter kippenbouillon
- 8 gerookte forelfilets
(gebruikt 2 pakjes van 125gr)
- 2 tomaten
- 2 dl room
- 1 eetlepel gehakte peterselie
- peper en zout



Recept

Was de groenten en snijd ze in een grove brunoise (blokjes).

Stoof ze aan in een beetje vetstof en bevochtig met kippenbouillon.

Doe de gerookte forelfilets erbij en laat een 20-tal minuten doorkoken

Mix de soep en kruid bij, indien nodig

Voeg de room toe en dien op met enkele reepjes gesneden forel, wat tomatenblokjes en peterselie of dille.

Bron

<http://www.vt4.be/kandidaten/komen-eten/lieve-uit-kleine-brogel>
Pagina niet meer actief

Lieve uit Kleine Brogel



Lieve is geen katje om zonder handschoenen aan te pakken! Deze assertieve, jonge mama weet wat ze wil. Ze is succesvol als schoonheidsspecialiste en woont samen met man Kurt en dochtertje Tille in het Limburgse Kleine Brogel.

Lieve groeide op met 4 broers, als enige meisje tussen zoveel jongens moest ze wel haar mannetje leren staan. Ze is dan ook niet op haar mondje gevallen en zegt wat ze denkt! Ook in 'Komen Eten' toont ze het nodige lef en speelt zelfs een beetje vals...

Al op dertienjarige leeftijd kookte Lieve regelmatig voor het hele gezin. Lieves grote voorbeeld is Jamie Oliver. Net als hem kookt ze met smaak, liefde én durf. Zo combineert ze in haar dessert vanille-ijs en zeezout!

Ook als gastvrouw wil Lieve uitblinken, ze gaat voor een goede mise-en-place om zo 's avonds genoeg tijd bij haar genodigden door te brengen. Als amusement voorziet ze een goochelaar...

Forelsoepje : <http://www.vt4.be/recepten/forelsoepje>

Varkenshaasje met kruidenkaas en spek : <http://www.vt4.be/recepten/varkenshaasje-met-kruidenkaas-en-spek-appeltjes-preiringen>

Trio van dessert : <http://www.vt4.be/recepten/trio-van-dessert>

Ps Linken werken niet meer
