

WITTE SOEP

*een sneeuw witte soep*



### BOODSCHAPPENLIJSTJE

1 liter bouillon van 500 gr. kalfsschenkelvlees of kalfspoulet, stukje foelie, stukje spaanse peper, peterselie, 30 gr. tapioca, 1 eierdooier, 1 dl room

### BEREIDINGSWIJZE

Trek op de geurige bouillon van het vlees met water en de kruiden. Giet dit een aantal keer door een dubbelgevouwen doek, tot het geheel helder geworden is.

Kook er de gewassen en geweekte tapioca in gaar (ca.  $\frac{3}{4}$  à 1 uur) en giet de soep voorzichtig flink roerende, bij de eierdooier, die met room geklopt is, in de soepterrine.