

BOUILLON MET KNÖDEL EN COMTE KAAS

OKT 2023

OK, Comté kaas komt uit Frankrijk, uit de Jura.

Bouillon met knödel kot uit Oostenrijk. Maar we mogen toch eens wat mengen hé

Benodigdheden : voor **4** personen

4	st	Eieren
2	st	Lente-uitjes
3	takjes	Tijm
180	gr	(oud) brood
150	gr	Comté kaas – geraspt (is licht pikant - smeltkaas)
1	el	Sojasaus
30	gr	Boter
4	klokjes	Kippenbouillon
1	el	Italiaanse kruiden
		Peper en zout

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Breng 1 liter water aan de kook met twee kippenbouillonblokjes.

Kluts 4 eieren in een ruime kom met een snuifje zout.

Scheur 180 gram (oud) brood in kleine stukken. Schep ze door de eieren en plet ze met een vork.

Meng er dan 150 gram geraspte comtékaas door samen met 1 eetlepel Italiaanse kruiden en de bladjes van 3 takjes tijm.

Breng op smaak met peper en zout.

Vorm 8 balletjes met het broodmengsel.

(Is het te droog, voeg wat melk toe, vallen de balletjes uiteen? Voeg wat bloem toe)

Laat nu de balletjes gedurende 5 minuten tegen het kookpunt aan in de bouillon zwemmen.

Haal de balletjes voorzichtig uit de pot.

Giet de bouillon weg en maak nieuwe van 1 liter water en twee kippenbouillonblokjes en 1 el sojasaus. Laat even zachtjes sudderen.

Bak ondertussen de knödel op een zacht vuurtje in wat boter rondom mooi bruin.

Doe twee balletjes per bord of kom, giet er de bouillon bij en versier met 2 fijngesneden lente-uitjes.

=====