

# Tourin (Franse knoflooksoep)

Bonjour!

Dit is het overheerlijke recept van Nelleke van naturistencamping [Le Couderc](#) en de onvergetelijke herinnering aan voormalig chef de cuisine Frans (\*), die het op de kaart zette en bereidde. Bij dit voorgerecht mag Confit de Canard als hoofdgerecht eigenlijk niet ontbreken. Na aankomst in Frankrijk waren dit in restaurant La Pomme d'Or meestal de eerste gerechten die ik bestelde: goddelijk!

## Voor één liter van deze heerlijke soep heb je nodig:

- 3 eetlepels olie of boter
- 3 eetlepels bloem
- ½ liter water
- ½ liter melk
- Niet minder dan 7 tot 9 tenen knoflook!
- 1 ei
- 1 eetlepel azijn
- Bouillonpoeder of -blokje voor één liter
- Snufje peper en een vleugje zout (tip: [peper- en zoutmolen van Peugeot](#))
- Peterselie of bieslook

## Bereiding

1. De olie of boter verwarmen, de bloem toevoegen en zanderig roeren
2. Vervolgens de knoflook uit de knijper toevoegen. Je mag die ook pletten, maar hij moet wel heel fijn worden. De knoflook even mee verwarmen
3. Maak een soort roux door de melk langzaam toe te voegen. Voeg vervolgens het water en de bouillon toe
4. Ei splitsen en eiwit in slierten er doorheen roeren
5. Eigeel met azijn mengen en vlak voor het opdienen toevoegen. De soep niet meer laten koken
6. Geef vooraf versgesneden stokbrood met kruidenboter en een karaf overheerlijke wijn
7. Serveer de soep in voorverwarmde Soep van de Dag-kommen. Strooi er voor de finishing touch nog wat fijngehakte peterselie of bieslook over

## Tip

Laat de soep niet te dik worden. Als deze romiger wordt en gaat binden is de soep eigenlijk al klaar om te worden opgediend.

## Wijntips

Fleurie Domaine de la Presle 2014  
Cruze Selection Merlot Pays d'Oc, France

Bon appétit!

