

Tourin (knoflooksoep)

Dit is het overheerlijke recept van Nelleke van camping Le Couderc en de onvergetelijke herinnering aan voormalig chef de cuisine Frans die het bereidde, zodat je het nooit meer zult vergeten.

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
- Peterselie of bieslook

Bereiding:

- De olie of boter verwarmen, de bloem toevoegen en zanderig roeren.
- Vervolgens de knoflook uit de knijper toevoegen. Je mag die ook pletten, maar hij moet wel heel fijn worden. De knoflook even meeverwarmen.
- Maak een soort roux door de melk langzaam toe te voegen. Voeg vervolgens het water en de bouillon toe.
- Ei splitsen en eiwit in slierten er doorheen roeren.
- Eigeel met azijn mengen en vlak voor het opdienen toevoegen. De soep niet meer laten koken.
- Serveer de soep in voorverwarmde Soep van de Dag-kommen. Strooi er voor de finishing touch nog wat fijngehakte peterselie of bieslook over.
- Serveren met vers stokbrood met kruidenboter en een overheerlijk glas rode wijn van naturistencamping Le Couderc.

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.

Bon appetit en tot ziens op [Le Couderc!](#)

