

2 1/2

SLAKKENSOEP en CROUTE

- 4 plakjes roomboterbladerdeeg
- 100 g prei
- 25 g boter
- 2 teentjes knoflook
- 1 tl Provençaalse
- grof gemalen peper
- zout
- 3 el cognac
- 1 dl droge witte wijn
- ½ l vleesfond
- 1 dl crème fraîche
- 2 dozijn slakken uit blik
- 2 el losgeklopt ei

Laat het deeg ontdooien. Snijd de prei in hele dunne ringetjes en bak deze in de boter, zonder dat de boter bruin wordt, in ca. 2 minuten glazig. Voeg de knoflook, peper en de Provençaalse kruiden toe. Bak het geheel nog 1 minuut. Voeg de wijn en de fond toe en laat het geheel 5 minuten flink inkoken. Voeg 3/4 van de crème fraîche toe en laat de soep weer 5 minuten inkoken totdat deze lichtgebonden is. Maak de soep op smaak af met zout en peper.

Laat de soep afkoelen en verwarm de oven voor op 200 graden. De slakken uit laten lekken en schep ze in 4 kleine kommetjes. Doe de rest van de crème op de slakken en voeg de soep hieraan toe. Dek de kommetjes af met het bladerdeeg. Druk het deeg stevig op de randen van de soepkommetjes en snijd het deeg bij. Bestrijk het deeg met ei. Zet de kommetjes gedurende 20 minuten in de oven. De soep is dan warme en het bladerdeeg goudgeel