

## HAZENSOEP

De voorpoten van haas afspoelen en daarna blancheren.

De voorpoten eruit halen en het vocht weggieten.

Vervolgens de voorpoten opnieuw onder water zetten met kruiden en soepgroenten. Indien u dit wenst, een bouillonblokje eraan toevoegen. Laten gaar worden.

Apart een halve knolselder in kleine stukjes snijden en fruiten met sjalot en een beetje kruiden.

Dan een beetje water toevoegen en ± 10 minuten laten stoven.

De malse voorpoten uit het kookvocht halen en het vlees eraf snijden.

De beide kookvochten met de groenten en de knolselder bijeen gieten en mixen. Eventueel nog wat op smaak brengen met wat peper en zout of een bouillonblokje.

Het vlees in deze soep doen en vóór het opdienen wat room, porto en gehakte peterselie toevoegen.