**Stracciatella (Italiaans kaassoep met ei en groenten) van Jamie Oliver**

Nodig:

40 gram Parmezaanse kaas

1 hele nootmuskaat om te raspen

2 eetlepels fijne griesmeel

4 grote eieren

4 grote snijbietblaadjes

½ bos asperges (175 gram)

1 liter kippenbouillon

20 gram gedroogde porcini champignons

100 gram vers gepelde erwten

1 snufje saffraan

extra olijfolie

Bereiding:

Rasp de Parmezaanse kaas en de helft van de nootmuskaat fijn in een kom en voeg vervolgens het griesmeel en de eieren toe. Breng op smaak en kluts goed. Snijd de snijbietstengels fijn en scheur de bladeren. Snijd de kontjes van de asperges en gooi weg. Snijd de asperges zelf in stukken. Verwarm de bouillon in een pan op middelhoog vuur en voeg de porcini toe om te laten wellen. Voeg vervolgens de doperwten, snijbiet, asperges en saffraan toe en laat zachtjes sudderen. De meest gebruikte methode in Italië is om de bouillon te roeren (kolk maken) terwijl je de geklutste eieren toevoegt, waardoor je kleine stukjes ei in de troebele, maar smakelijke bouillon krijgt.