



Soepen

Bospaddenstoelensoep

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram bospaddenstoelen (gemengd)
1 aardappel (groot, geschild en in blokjes)
1 ui (fijngesneden)
2 eetlepels olijfolie
2 deciliter droge witte wijn
handvol peterselie (fijngesneden)
4 deciliter wildfond
1 theelepel tijm (gedroogd)
1 deciliter room
1 theelepel boter
peper
zout

Bereidingswijze

Poets de paddenstoelen en snij ze in hapklare stukken. Zet 1/5 van de paddenstoelen aan de kant. Bak de ui glazig in 1 eetlepel olijfolie.

Laat de aardappelblokjes 2 minuten mee bakken. Voeg de paddenstoelen toe en bak nog 2 minuten verder. Blussen met de wijn en iets laten inkoken.

Voeg de wildfond en de tijm toe en laat het geheel opkoken. Op smaak brengen met peper en zout en 25 minuten laten pruttelen op een laag vuur. Mix de soep fijn en roer er de room onder.

Bak de resterende paddenstoelen in 1 eetlepel olie en kruid ze met peper en zout. Mix de soep met de boter tot ze schuimig is en schep ze dan in de borden. Verdeel er de paddenstoelen over en bestrooi met peterselie.

Keukenbenodigdheden

Mixer

