



Soepen

Bospaddenstoelensoep met veenbessen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 aardappelen (vastkokend)
2 wortelen
2 eetlepels olijfolie
5 deciliters groentebouillon
500 gram bospaddenstoelen
2 theelepels bloem
2 deciliters room
50 gram veenbessen (gedroogde)
2 eetlepels peterselie (gehakte)
1 laurierblaadje
1 ui
peper
zout

Bereidingswijze

Schil de aardappelen en snij ze in zeer kleine blokjes. Kuis de wortels en rasp ze. Snij de gepelde ui in blokjes.

Verhit 1 eetlepel olijfolie in een grote pot en fruit er de ui goudbruin in. Voeg dan de aardappelblokjes, de wortel en het laurierblad toe. Giet de bouillon er over en laat dit 12-15 minuten koken. Op smaak brengen met peper en zout.

Snij intussen de gekuiste paddenstoelen grof. Bak ze 3-5 minuten aan in de rest van de olijfolie. Roer er dan de bloem onder en voeg vervolgens de room toe. Even laten opkoken. Doe de paddenstoelenmengeling en de veenbessen bij de bouillon en laat het geheel nog enkele minuten pruttelen. Eventueel bij kruiden en bestrooien met peterselie.

