

Romige wildsoep met oesterzwammen en spekreepjes

Datum:	16-01-2006
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Wim Hovens
Aantal personen:	6

Ingrediënten:

- 225 gram oesterzwammen
- 150 gram spek
- 45 gram boter
- 45 gram bloem
- 1,5 liter wildbouillon
- 0,25 liter room
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Veeg de oesterzwammen schoon en snij ze in reepjes. Ook het spek in reepjes snijden. Een roux maken en voeg de bouillon geleidelijk toe. Laat de soep 15 minuten doorkoken. Voeg dan de oesterzwammen toe. Vijf minuten voor de doorgifte de soep even (1 minuut) door laten koken. Voeg dan de room toe en eventueel wat peper en zout naar smaak. Garneren met de spekreepjes (gebakken).