

# Paddenstoelenroomsoep met spekjes

| | |
|---|---|
| Datum: | 18-12-2006 |
| Type gerecht: | Tussengerecht |
| Samengesteld door: | Frank Theeuwen |
| Aantal personen: | 7 |

## Ingrediënten:

- 350 gr. kastanjechampignons
- 3 kleine uien
- 2 teentjes knoflook
- 1 tl. tijm
- 35 gr. funghi porcini (gedroogde paddebstoelen)
- 35 gr. boter
- 1,5 l. kippenbouillon
- 175 gr. ontbijtspek in plakjes
- 3 dl. Koksroom
- 0,75 flink borrelglas cognac
- zout
- versgemalen peper
- 2 el. in ringetjes geknipte bieslook

## Bereidingswijze:

Hak de champignons, ui, de knoflook, de tijm en de funghi porcini fijn.
Doe de boter in de pan en fruit eerst de champignons tot ze bijna zacht zijn en voeg dan de ui en de knoflook toe. Schep het mengsel regelmatig om tot het begint te verkleuren. Voeg de bouillon toe en laat ca. 5 minuten koken.

Bak het spek knapperig in een koekenpan. Breek de afgekoelde plakjes uitgebakken spek in stukjes.

Breng de soep aan de kook en roer de room en de cognac erdoor. Breng de soep zonodig op smaak met wat peper en zout.