

Heldere soep met oesterzwammen

Datum:	17-09-2007
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Dave Vercoulen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 200 g peultjes
- 2 kleine winterwortels of 6 worteltjes
- 300 g oesterzwammen
- 2 eetl. roerbakolie of zonnebloemolie
- 2 teentjes knoflook
- 6 cm verse gemberwortel of 4 eetl. gembersnippers op siroop
- 4 eetl. citroensap of limoensap
- 2 l kippenbouillon (van tablet of uit pot)
- 8 eetl. oestersaus
- 4 eetl. gehakte koriander (vers of diepvries)
- 2 afbakstokbroodjes
- 8 satéprikkers

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor zoals op de verpakking van het stokbrood staat aangegeven.
Maak de peultjes schoon. Schrap de wortel en snijd deze in schuine plakjes of reepjes. Borstel of veeg de oesterzwammen schoon en snijd ze in reepjes.
Bak het stokbrood af. Verhit de olie in een soeppan. Fruit hierin de gepelde geperste knoflook. Schep de peultjes en wortel erdoor en roerbak 2 minuten. Voeg de geschilde, in plakjes gesneden gemberwortel toe en bak deze 1 minuut mee samen met de oesterzwammen.
Snij het stokbrood in dunne schijfjes (1 cm) en rooster het mooi goudgeel. Spies 2 of 3 stokbroodjes aan de satéprikkers. De prikker moet door de korst van de stokbroodjes heen gestoken worden, zodat de goudgele kant naar boven wijst.
Voeg citroensap, bouillon en oestersaus toe. Breng aan de kook en kook zachtjes totdat de groenten biétgaar zijn.
Serveer de soep in een soepbord bestrooid met beetje koriander. Leg de de satéprikker met de stokbroodjes op de rand van het bord.