



## Shiitake bouillon met soesjes

Datum: 16-02-2009  
Type gerecht: Tussengerecht  
Samengesteld door: Peter Smeets  
Aantal personen: 8

### Ingrediënten:

- 50 g boter
- 50 g bloem
- 2 eieren
- 4 potten gevogeltefond (a 380 ml)
- 200 ml droge sherry
- 4 stengels bleekselderij (in stukjes)
- 2 eetl. verse rozemarijn
- 4 teentjes knoflook (in plakjes)
- 2 gedroogd chilipepertjes
- 200 g shiitakes (in grove stukken)
- 4 bosuitjes (in heel fijne ringetjes)

### Bereidingswijze:

Oven voorverwarmen op 200 graden. In pannetje 100 ml water met boter en mespunt zout aan de kook brengen. In één keer bloem toevoegen en met houten lepel flink roeren tot deegbal ontstaat.

Pan van vuur nemen en eieren door deeg roeren. Blijven roeren tot deeg stevig is en glanst.

Met natte theelepel 48 bergjes beslag op met bakpapier beklede bakplaat scheppen. Soesjes 15 minuten in oven goudbruin en luchtig bakken (deur tussentijds niet openen).

Soesjes uit oven nemen en op rooster laten afkoelen.

In pan fond en 800 ml water schenken. Sherry, bleekselderij, rozemarijn, knoflook en verkruimeld chilipepertjes toevoegen. Bouillon aan de kook brengen en met deksel op pan 15 minuten zachtjes laten trekken. Bouillon boven andere pan zeven. Shiitakes toevoegen en 5 minuten laten meesudderen.

Op smaak brengen met zout en peper en in vier diepe borden scheppen. Soesjes in bouillon leggen en bosuitjes erover strooien.