

Kruidensoep van bospaddenstoelen onder een korst raster

Datum:	16-03-2009
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Rob Drissen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 100 g champignons
- 100 g oesterzwammen
- 100 g shiitake
- 80 g boter
- 80 g bloem
- 1 eetl. Italiaanse kruiden
- 2 teentjes knoflook
- 2 sjalotten
- 0,25 prei
- 0,5 wortel
- 2 l bouillon
- geslagen room
- fijn gesneden bosuitjes
- enkele plakjes korstdeeg
- 1 ei
- zeezout

Bereidingswijze:

Maak de paddenstoelen schoon en snijdt deze in reepjes. De knoflook schoonmaken, snijden en deze erdoor mengen. Zet ze in de ijskast weg tot verder gebruik.
De sjalotten, de prei en de wortel in kleine stukken snijden en deze aanfruiten in de 80 gram boter. Na enkele minuten de bloem met de Italiaanse kruiden toevoegen en de roux gaar maken. Afblussen met de bouillon en het geheel al roerende aan de kook laten komen. Laat de soep gedurende 30 minuten zeer zacht koken.
Snijdt het korstdeeg in reepjes en verwerk deze tot een raster met 4 reepjes deeg. Instrijken met losgeklopt ei en een weinig zeezout erover strooien. In de oven goudbruin afbakken.
Ondertussen de paddenstoelen in een scheutje olijfolie enkele minuten aanfruiten en in de soepkopjes verdelen. Dan de soep door een zeef gieten en op smaak brengen met peper en zout.

Vlak voor het serveren de soep verwarmen, de room opkloppen en de soepkopjes enkele minuten in de oven verwarmen. Dan de soep op de paddenstoelen gieten en afmaken met een lepel geslagen room en fijn gesneden bosuitjes. Leg de korst raster op de kopjes.