

Champignon cappucino

Datum: 21-09-2009
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 kg champignons
- 2 uien
- 4 teentjes knoflook
- 4 eetl. olie
- 2 l gevogelte bouillon
- 4 dl room
- 50 gm koude boter in kleine blokjes
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Borstel de champignons schoon en snijd ze in grove stukken. Pel en snipper de uien en het knoflook. Verhit de olie in een soeppan en glaceer de uien en het knoflook. Voeg de champignons toe en laat deze zacht worden. Voeg de bouillon toe en laat tot ca. eenderde deel inkoken.
Pureer het geheel zeer fijn. Giet het mengsel daarna in een fijn zeef en druk al het vocht eruit. (Dit duurt een tijdje). Voeg de room toe en verhit de soep opnieuw. Voeg van het vuur af de boter al kloppend stukje voor stukje toe aan de soep, zodat de soep mooi bind. Breng op smaak met zout en peper. Serveer in kleine kopjes en decoreer met een beetje gehakte peterselie.