



Oesterzwammensoep met witlof en prei

Datum: 29-11-2010
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 750 ml kippenbouillon
- 750 ml kookroom
- 5 stronken witlof
- 750 g oesterzwammen
- 2 uien
- 2 prei
- bosje bieslook
- allesbinder
- peper
- zout
- 7 soepstengels
- olie

Bereidingswijze:

Snijd de oesterzwammen in blokjes, snipper de uien. Zweet beiden aan in wat olie in een kookpan met een dikke bodem, blus met de kippenbouillon en de kookroom, breng aan de kook. Pureer de oesterzwam en de uien met de staafmixer. Bind de soep indien nodig met allesbinder tot de juiste dikte en breng op smaak met peper en zout.

Snijd de witlofstronkjes in de lengte in vieren, was ze grondig en verwijder de harde kern. Snijd het witlof in kleine blokjes. Snijd de prei in de lengte en verwijder het stugge donkergroene gedeelte, was grondig en snijd in kleine blokjes. Verhit wat olie in een koekenpan en roerbak het witlof en de prei beetgaar; breng op smaak met peper en zout.

Neem warme soepborden en plaats met behulp van een stekertje een torentje prei-witlofmengsel in het midden van de borden. Schep voorzichtig de warme soep eromheen, bestrooi met gesneden bieslook en garneer met een soepstengel.