

Paddenstoelensoep met walnoot-gehaktballetjes

Datum: 15-10-2012
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Soep:

- 500 g gemengde paddenstoelen, in kleine stukjes
- 200 g knolselderij, geschild en in kleine blokjes
- 500 ml wildfond
- 4 eetl. olijfolie
- 2 fijngehakte uitjes
- 2 theel. gedroogde majoraan
- 2 laurierblaadjes
- bieslook

Balletjes:

- 400 g kalfsgehakt
- 100 g licht geroosterde en fijngehakte walnoten
- zout
- peper
- snufje nootmuskaat of foelie

Bereidingswijze:

Verwarm op lage stand de olie in een soeppan en fruit hierin de uitjes in circa 5 minuten glazig. Voeg de kruiden, paddenstoelen en knolselderij toe en roerbak nog een paar minuten. Breng op smaak met zout en peper. Giet de wildfond erbij en leng aan met een halve liter kokend water. Laat de soep op middelhoge stand circa 10 minuten zachtjes koken.

Kneed ondertussen voor de balletjes het gehakt met de walnoten, zout, peper en nootmuskaat goed door en vorm er kleine balletjes van. Laat de balletjes in de bouillon in circa 2 minuten garen.

Bestrooi de soep met bieslook en versgemalen peper.