



Heldere gevogeltesoep met bospaddestoelen

Datum: 10-02-2003
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Quinn Warmerdam
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1.6 potje gevogelte fond
- 1.6 blokje kippenbouillon
- 1 kleine prei
- 400 gr. Bospaddestoelen
- 400 gr. Kastanjechampignons
- 2 eieren
- 1.6 dl witte wijn
- broodstengels

Bereidingswijze:

Breng de fond, de witte wijn, 1.2 lt. water en de 1.6 bouillonblokjes aan de kook. Voeg de schoongemaakte en in partjes gesneden champignons toe en laat de soep 30 minuten zacht trekken.

Snij intussen de prei in zeer dunne schijfjes en voeg deze op het laatste moment toe. Klop de eieren met wat room los en voeg naar smaak kruiden toe. Bak van het geheel een dunne omelet en snij na het afkoelen de omelet in dunne reepjes.

Leg in het midden van het bord de omeletreepjes en schep de soep in de voorverwarmde borden. Serveer er broodstengels bij.