



Heldere paddenstoelensoep met verse kruiden en krokant brood

Datum: 23-11-2015
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Wim Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 uien
- 4 tenen knoflook
- 200 g ontbijtspek
- 6 eetl. olijfolie
- 500 g witte champignons
- 500 g kastanjechampignons
- 2 l water
- 1 blokje groentebouillon
- peper
- zout
- 1 (afbak) stokbrood
- handje peterselie (gehakt)
- handje bieslook (gehakt)

Bereidingswijze:

Pel de ui en knoflook en hak deze fijn. Snij het ontbijtspek in reepjes. Verhit de olie in een pan en voeg de ui, knoflook en ontbijtspek toe. Bak het geheel op half hoog vuur 5 minuten aan. Maak de champignons schoon en snij in plakjes. Voeg het water en het bouillonblokje toe en doe de champignons erbij. Draai het vuur laag en laat de Pan op laag vuur langzaam garen. Maak de soep op smaak met peper en zout.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Snij het stokbrood in grove stukken bestrooi het met olijfolie, peper en zout en meng alles door elkaar. Leg het brood op een bakplaat en Schuif deze 10 minuten in de oven.