

Cappuccino van bier en grotchampignons

Datum:	13-03-2017
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Rob Drissen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Soep:

- 700 g grotchampignons
- 130 g boter
- 4 flesjes dubbelbock
- 1,5 l gevogelte bouillon
- zout
- cayennepeper
- 9 dl room
- peterselie

Kaasstengels:

- 2 vellen bladerdeeg
- 200 g geraspte pizzakaas

Bereidingswijze:

Soep:

Maak de champignons schoon en stoof ze in de boter zonder te kleuren. Schep 1/6 deel van de champignons uit de pan en houdt ze apart. Voeg aan de rest van de champignons de gevogeltebouillon en het bier toe. Laat het geheel inkoken tot de helft. Passeer de champignonbouillon door een zeef en voeg de room toe. Laat de soep nog een 10 minuten trekken en breng op smaak.

Kaasstengels:

Rol de bladerdeeg plat en snijd in repen. Strooi de pizzakaas en een beetje zout over het bladerdeeg. Bak in de oven op 180 graden voor 8 minuten.

Presentatie:

Verwarm de champignons. Verdeel de champignons en de gesneden peterselie over de koffiekopjes. Maak de soep schuimig met een staafmixer en giet de soep over de garnituur. Leg een takje peterselie op de soep. Serveer met een kaasstengel.