



# Paddenstoelencappuccino

Datum: 20-10-2021  
Type gerecht: Voorgerecht  
Samengesteld door: Dave Vercoulen  
Aantal personen: 5

## Ingrediënten:

### **Paddenstoelencappuccino:**

- olijfolie om in te bakken
- 500 g paddenstoelenmix
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 5 takjes tijm
- 2,5 takjes rozemarijn
- 750 ml water
- 250 ml kookroom
- 1,5 bouillonblokje
- 375 ml volle melk
- 1 bosje bieslook

### **Bladerdeegswirls:**

- 3 plakken bladerdeeg
- 1 ei
- 1 eetl. sesamzaadjes

### **Extra nodig:**

- bakpapier

## Bereidingswijze:

### **Bladerdeegswirls:**

Verwarm de oven voor op 180 graden. Ontdooi het bladerdeeg en kluts het ei. Bestrijk het bladerdeeg met het geklutste ei en bestrooi met sesamzaadjes. Snijd het bladerdeeg in repen van circa 2 cm breed en leg op een met bakpapier beklede bakplaat. Pak de bladerdeegrepen aan de uiteindes vast en draai 1 slag in tegenovergestelde richting van elkaar in. Bak de bladerdeegswirls in de oven in circa 20 minuten goudbruin en gaar.

### **Paddenstoelensoep:**

Maak de paddenstoelen schoon en snijd in kleine stukken. Verhit een scheutje olie in een (soep)pan en bak de paddenstoelen circa 5 minuten op hoog vuur. Pel en snipper de ui. Pel en snijd de knoflook fijn. Ris en snijd de blaadjes tijm fijn. Ris en snijd de naaldjes rozemarijn fijn. Roer de ui, knoflook, rozemarijn en tijm door de paddenstoelen en bak circa 2 minuten. Breng op smaak met een beetje zout en peper. Schenk het water en de kookroom erbij en voeg het bouillonblokje toe. Breng de soep aan de kook, zet het vuur laag en laat circa 10 minuten koken. Breng de soep op smaak met een beetje zout en peper.

### **Serveren:**

Serveer de soep in een cappuccinokop of glas. Breng de melk in een pan al kloppend met een garde aan de kook. Schep met een lepel de gecreëerde schuimlaag over de soep (Het is belangrijk om volle melk te gebruiken). Pluk en snijd de bieslook fijn. Bestrooi het schuim met een beetje bieslook. Serveer met de bladerdeegswirls.