

Paddenstoelensoep met sherry en viskuit in preinestjes

Datum:	15-11-2023
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Bram Jacobs
Aantal personen:	7

Ingrediënten:

Soep:

- 1,5 teentje knoflook
- 2 a 3 preien
- 500 g paddenstoelen mix, champions, gelecantharallen, eekhoorntjesbrood
- olie
- 1,2 l cantharellen- of groenteboillon
- 2 dl slagroom
- 2 dl melk
- 3 eetl. tarwebloem
- 3 eetl. droge sherry
- zout
- zwarte peper

Preinestjes:

- het witte deel van de prei
- 3 eetl. aardappelzetmeel - maizena
- olie om in te frituren

Serveren:

- crème fraîche
- fijn geknipt bieslook
- viskuit

Bereidingswijze:

Soep:

Pel de knoflook en snijd hem fijn. Snijd het groene deel van de prei fijn en het witte deel in dunne reepjes. Zet apart. Veeg de paddenstoelen goed schoon en snijd ze in plakjes. Verhit olie in een kookpan en fruit het groen van de prei en de knoflook in ca. 5 minuten zacht op matig vuur. Voeg de paddenstoelen toe en bak ze 5 minuten mee, tot het vocht verdampt is. Giet de boillon en slagroom erbij. Laat ca. 20 minuten op matig vuur koken. Roer de melk en tarwebloem door elkaar en klop dit door de soep. Laat nog eens 5 minuten koken. Breng op smaak met de sherry en zout en peper.

Preinestjes:

Haal de reepjes witte prei door het aardappelzetmeel. Verhit olie in een kleine kookpan tot ca. 150 graden. Frituur de prei in ca. 2 minuten knapperig, maar let op niet laten verbranden.

Serveren:

Leg op elk bord soep een preinestje en schep daar een lepel crème fraîche en viskuit op. Garneer met bieslook.