

Bospaddestoelensoep

Datum:	19-01-2004
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Rob Drissen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 10 lente/bosuitjes
- 1 kg. gemengde paddestoelen (oesterzwammen, kastanjechampignons grotchampignons, shii-takes)
- 100 gr. boter
- 2 eetlepels gehakte tijm (vers of diepvries)
- 8 dl. kruiden of groentebouillon (van tablet)
- 2 dl. witte wijn
- 4 dl. melk
- 4 dl. kookroom
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Hak de lente/bosuitjes fijn en houd het loof apart. Borstel 800 gr paddestoelen en snijd ze in stukjes. Verhit de helft van de boter en bak hierin de uitjes en paddestoelen 3 minuten. Voeg de tijm, bouillon, witte wijn en melk toe en kook het geheel zachtjes 10 minuten. Borstel de rest van de paddestoelen schoon, snijd ze in plakjes en bak ze in de rest van de boter goudbruin. Pureer de soep met de staafmixer of in een keukenmachine. Roer de kookroom en de gebakken paddestoelen erdoor en verwarm de soep. Voeg peper en zout naar smaak toe en bestrooi de soep met het loof van de lente/bosuitjes.