



Ingrediënten voor 4 personen

75 gr kastanjechampignons 75 gr shiitake 75 gr oesterzwammen 75 gr cantharellen 1 flinke ui 2 teentjes knoflook Bosje verse peterselie (blaadjes snipperen) Handje gesneden bieslook (ter garnering) Zwarte peper uit de molen Zeezout 50 gr roomboter 50 gr bloem Halfvolle melk 1 ½ el creme fraiche Heet water en 2 runderbouillon tabletten (Eventueel wat maggi voor wat extra pit)

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Frans
Smaak: Zacht en romig
Soort_gerecht: Soep
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Heerlijke romige bospaddenstoelensoep (herfst soep)

Het najaar is nu echt aangebroken en ik zie weer overal de meest heerlijke paddenstoelenmelanges liggen. Zo was ik vanmorgen vroeg bij de groenteboer en dat zag er zo lekker uit dat ik het niet kon laten liggen. Duur was het ook niet daar er momenteel volop verse aanvoer is aldus de groenteman. Ik kwam dus terplekke op het idee om er begin van de middag een heerlijke, royaal gevulde, bospaddenstoelensoep van te maken. Nou het was niet lekker, maar werkelijk zalig ! Dit is genoeg om met 2 personen het hele weekend van te genieten. Bovendien is dit een heerlijke "opkikker" want je krijgt het er lekker warm van en het geeft energie. Succes !

Hulpmiddelen

Kookpan, garde

Bereidingswijze

Was de paddenstoelen, vooral de cantharellen verdienen aandacht want zit doorgaans veel zand in, en snij ze in dunne plakjes. Snipper de ui en de teentjes knoflook heel fijn. Was en snipper de peterselieblaadjes zonder stengels ragfijn zodat je hele kleine stukjes van de blaadjes hebt. Neem een royale pan en doe er de boter in en laat die smelten. Fruit de ui en de knoflook eerst even mee. Voeg al roerend de bloem toe, denk er aan heel goed blijven roeren. Dit is de roux, de basis van elke saus. We gaan nu de saus langzaam verdunnen, romiger maken en op smaak brengen. Los de tabletten bouillon op in 1 l. warm water. Ik heb er twee gebruikt want dit is royaal voor een liter soep en de bouillon geeft smaak af. Goed blijven roeren zodat het mengsel mooi glad blijft. Nu afwerken met scheutjes melk en de creme fraiche en goed blijven roeren. Het mengsel is nu mooi wit. Voeg nu de verse paddenstoelen en peterselie toe en laat lekker even 15 minuten, al roerend, pruttelen. Het mengsel wordt nu ietsje bruiner van de paddenstoelen die meekoken en smaken afgeven. Voeg zout en peper toe naar smaak. Blijven proeven en om er nu wat extra pit aan te geven doen we er een heel klein scheutje maggi door. Nu de warme verse soep uitschenken op diepe borden of in kommen en afgarnen met de verse bieslook. Het oog wil ook wat. Heerlijk smullen maar weer het hele najaar van deze overheerlijke soep die bovendien weinig vetten bevat!

Serveertips

Wij namen er vers stokbrood met kruidenboter bij, heerlijk.

