

Ingrediënten

2 uien, 3 ons gemengde
paddestoelen, 2 eetlepels boter,
1/2 eetlepel rozen-paprikapoeder,
1 bouillonblokje, 2 ons tofu, 1/2
citroen, zout, 1 eetlepel olie

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Vegetarisch
Smaak: Neutraal
Soort_gerecht: Vegetarisch
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Paddestoelensoep Met Tofu

Bereidingswijze

Hak twee uien fijn en smoor ze gedurende vijf minuten in twee eetlepels boter. Hak 3 ons paddestoelen fijn en voeg ze met 1/2 eetlepel paprikapoeder aan de uien toe. Roer even in de pan, doe het deksel erop en smoor de paddestoelen in 10 minuten gaar. Voeg ruim een halve liter water toe en het verkruimelde bouillonblokje en laat de soep nog een paar minuten sudderen. Maal 2 ons tofu fijn met een roerzeef of in een blender. Voeg een eetlepel olie en het sap van 1/2 citroen toe en meng dit goed door de tofu. Doe het vuur onder de pan uit en doe het tofumengsel al roerend voorzichtig bij de soep. Breng op smaak met zout en of japanse sojasaus.