

Bospaddenstoelensoep 4 personen

- 5 lente-/ bosuitjes
- 500 gr gemengde paddenstoelen (oesterzwammen, kastanje- of grotchampignons en shiitakes)
- 50 gr boter
- 1 eetlepel gehakte tijm
- 4 dl kruiden of groentebouillon
- 1 dl witte wijn
- 2 dl melk
- 2 dl kookroom
- Peper en zout

Bereiding:

1. Hak de lente-uitjes fijn en houd wat loof apart.
2. Borstel of was 400 gram van de champignonmix.
3. Droog af met een handdoek en snijd ze in stukjes.
4. Zet nu het gas aan, doe boter in een pan en bak hierin de ui en de gesneden champignons 3 minuten lang.
5. Voeg de tijm toe.
6. Blus af met de witte wijn en voeg de bouillon toe met de melk.
7. Laat de soep 10 minuten zachtjes doorkoken.
8. Borstel nu de rest van de champignons schoon of was ze en droog ze af.
9. Snijd ze in plakjes en bak ze met de rest van de boter goudbruin. Verdeel de champignons die je net hebt gebakken over de soepkommen met het loof en de kookroom.
Giet de soep eroverheen.