



Kookweb.be

Bouillon van paddestoelen.

Benodigdheden:

- 500 gr runderschenkel
- 4 liter water
- 250 gr ui
- prei
- wortel
- 5 peperkorrels
- 1 blad laurier
- 100 gr blanke champignons
- 100 gr champignons de Paris
- 100 gr shi take
- 100 gr pleurottes
- 10 gr zout
- 50 gr verse kervel

Bereiding:

De schenkel met koud water opzetten , aan de kook brengen en afschuimen.

Ui, wortel,prei, klein snijden wassen en met de champignonstelen toevoegen aan de bouillon.

De bouillon laten inkoken tot 2 liter dan passeren.

Champignons voor gebruik schoonborstelen en in dunne plakjes snijden.

De champignons 5 min mee laten garen.

Op smaak brengen met peper en zout en voor het serveren de geplukte kervel toevoegen.

Aantal personen: 10

Recept rubriek: Paddestoelen