



Kookweb.be

Kervelsoep met oesterzwammen.

Benodigdheden:

- 1 bakje oesterzwammen (150 g)
- 2 kruidenbouillontabletten
- 1 zakje verse kervel (15 g)
- zwarte peper

Bereiding:

In een pan 1 liter water aan de kook brengen. Intussen de oesterzwammen schoonvegen met keukenpapier en in reepjes snijden. Bouillonblokjes boven kokend water verkruimelen en ca. 3 minuten laten doorkoken. Boven een kopje kervel fijnknippen. Soep op smaak brengen met peper. Kervel erdoor roeren. Soep in vier diepe borden scheppen.

Recept rubriek: Paddestoelen