



Kookweb.be

Oesterzwam soep met paprika en mais.

Benodigdheden:

- 250 gr. oesterzwammen
- 2 eetlepels boter
- 1 theelepel basilicum
- 3 eetlepels bloem
- 2 groentebouillontabletten
- 1 rode paprika
- 1 blik mais (340 gr.)
- 1 ei
- 2 eetlepels medium sherry

Bereiding:

Van paddestoelen onderkant van steeltjes verwijderen. In reepjes snijden. In pan boter smelten. Paddestoelen ±5 minuten bakken. Basilicum en bloem erover strooien. Al roerende 1 liter heet water toevoegen. Blijven roeren tot gebonden soep. ouillontabletten toevoegen. Met deksel op pan ± 5 minuten zachtjes koken. Paprika wassen. Zaadlijsten verwijderen en in stukjes snijden. Mais afgieten. Aan soep paprika en mais toevoegen.

In ± 10 minuten zachtjes verwarmen. Af en toe roeren.

Intussen in kommetje ei loskloppen. Soep van vuur nemen. 4 eetlepels soep door ei roeren. Al roerende eimengsel aan soep toevoegen. Sherry er door roeren. Soep over 4 borden verdelen.

Recept rubriek: Paddestoelen