



Paddestoelen soep 2.

Benodigdheden:

- 250 gr. mergelchampignons
- 150 gr. oesterzwammen
- 100 gr. cantharellen
- 1 ui
- 50 gr. boter
- 30 gr. bloem
- 1 liter bouillon
- 1 eidooier
- 2 eetlepels
- koffieroom
- zout
- peper
- scheutje droge witte wijn

Bereiding:

Pel en snipper de ui. Maak de paddestoelen schoon en snij ze aan reepjes, plakjes. Smelt in een braadpan 20 gr. boter, fruit hierin de ui. Voeg de paddestoelen toe en laat ze rnet een deksel op de pan in + 10 min. gaarsmoren. Smelt in een andere pan 30 gr. boter en roer de bloem erdoor. Schenk een deel van de bouillon erbij en blijf roeren tot een gladde massa ontstaat. Voeg op dezelfde wijze de rest van de bouillon in gedeelten toe.

Roer de paddestoelen met het vocht door de soep. Voeg een losgeklopt ei- dooier al roerend door de soep. Verwarm de soep zachtjes tot die gebonden is, maar laat het niet meer koken. Breng de soep op smaak met zout en peper. Eventueel en scheutje wijn. Dit gerecht kunt u uitstekend van te voren klaar-maken. Alleen het mengen met eidooier moet u op het laatste moment doen.

Recept rubriek: Paddestoelen