



Kookweb.be

Paddestoelensoep.

Benodigdheden:

- 1 bakje oesterzwammen (150 g)
- 1 bakje shii-takes (100 g)
- 1 sjalotje
- 1 eetlepel boter of margarine
- 1 theelepel ketjap manis
- 2 kruidenbouillonblokjes
- 1 dl dry sherry

Bereiding:

In fluitketel of pan 7 dl water aan de kook brengen intussen paddestoelen schoonvegen met keukenpapier en in reepjes snijden. Sjalotje pellen en fijnsnipperen, in koekenpan boter verhitten en sjalot, paddestoelen en ketjap al omscheppend ca. 3 minuten bakken. Paddestoelmengsel overdoen in ruime pan. Kokend water erbij schenken. Boullionblokjes erboven verkruimelen, goed doorroeren. Sherry toevoegen en soep onafgedekt ca. 3 minuten zachtjes door laten koken.

Recept rubriek: Paddestoelen