



Kookweb.be

Wild soep met paddestoelen.

Benodigdheden:

- 50 gr . in kleine blokjes
- gesneden ontbijtspek
- 2 eetlepels zonnebloemolie 300 gr.
- paddestoelen (mergelchampignons - cantharel - eekhoortjesbrood)
- 1 ui klein gesneden
- 1 eetlepel bloem
- 1 lit. wildbouillon
- 0.5 dl. port
- 0.5 dl. slagroom
- zout
- peper
- 1 eetlepel fijngehakte peterselie

Bereiding:

Bak de blokjes spek uit in een flinke pan. Voeg de olie toe en verhit deze.

Fruit de stukjes paddestoel en de klein gesneden ui ca. 3 min. in het spek-oliemengsel. Roer de bloem door het mengsel. Voeg onder voortdurend roeren beetje bij beetje de bouillon toe tot een gebonden soep is ontstaan.

Draai de hittebron laag, leg een deksel op de pan en laat de soep ca. 15 min. zachtjes koken. Roer de port en de slagroom door de soep en maak alles op smaak met wat zout en peper.

Serveer de soep bestrooid met de fijngehakte peterselie.

Recept rubriek: Paddestoelen