



Pittige paddenstoelensoep met blauwschimmelkaas



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 klontje boter (flinke klont)
2 sjalotten (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (geperst)
500 gram paddestoelenmengeling
3 takjes verse tijm
peper en zout
3/4 l kippen- of groentebouillon
1 scheut sherry
2 eetlepels dille (fijngesneden)
50 gram cambozola grand noir

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de boter en fruit de sjalotten en de knoflook glazig.
- 2.** Voeg de schoongemaakte en grofgesneden paddenstoelen toe en laat ze aanbakken, totdat ze mooi bruin beginnen te kleuren. Breng op smaak met de fijngesneden tijm, peper en zout.
- 3.** Overgiet met de bouillon en laat 30 minuten koken onder deksel.
- 4.** Voeg de sherry toe en mix de soep glad.
- 5.** Verdeel over vier borden en werk telkens af met de dille en stukjes Cambozola Grand Noir.