



romige champignonsoep met witte porto en bospaddenstoelen



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 sjalotten
2 stengels wit van prei
boter
500 gram kastanjechampignons (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 1/2 l kippenbouillon
1 blaadje laurier
3 takjes tijm
2 deciliter volle room
1 deciliter witte porto
peper en zout
250 gram wilde bospaddestoelen
bladpeterselie (of dille)

Bereidingswijze

- 1.** Snij de sjalotten en de prei fijn. Fruit glazig in boter. Voeg de fijngesneden kastanjechampignons toe en laat ze mooi aanbakken. Voeg de knoflook toe en laat even mee fruiten. Overgiet met de kippenbouillon en voeg het laurierblad en de tijm toe. Laat onder deksel minstens 30 minuten pruttelen.
- 2.** Verwijder de laurier en de tijm. Voeg de room toe en mix de soep glad. Voeg de porto toe en breng op smaak met peper en zout.
- 3.** Bak de bospaddenstoelen kort aan in boter.
- 4.** Schenk de soep in borden. Werk af met de bospaddenstoelen en bladpeterselie of dille.