



Paddenstoelensoep

Zoals jullie waarschijnlijk wel weten ben ik gek op champignons en paddenstoelen. Mijn man zegt altijd dat ik het liefst overal champignons in doe. Tja ik probeer er toch wel op te letten dat niet is al mijn recepten champignons of paddenstoelen bevatten. Eten jullie ze ook graag?

Op het randje van de winter aten we in de week zonder vlees deze heerlijke paddenstoelensoep. Ontzettend simpel, maar lekker en voedzaam. Bij gebrek aan slagroom voegde ik kokosmelk toe, maar dat geeft de soep een lekkere twist.

Ik heb de soep niet gezeefd. Als de soep niet te dik is vind ik resten van de paddenstoelen niet storend. Mocht je graag een gladde soep willen kun je de soep door een zeef of een schone theedoek halen.

Ingrediënten voor 1 pan soep:

- 400 gram kastanjechampignons
- 150 gram oesterzwammen
- 200 gram gemengde paddenstoelen (ik gebruikte pasta melange)
- 100 gram shiitakes
- 2 liter paddenstoelenbouillon (2 liter water en 4 paddenstoelenbouillonblokken)
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 200 ml kokosroom
- 3 bosuien
- Olie
- Peper
- Zout

Extra benodigdheden:

- Een staafmixer

Maak de paddenstoelen schoon en snijd ze in grove stukken. Verwarm een soeppan met een flinke scheut olie en bak hier op middelhoog vuur de paddenstoelen in. Doe

niet ineens alle paddenstoelen erin, maar voeg er steeds een beetje bij. Anders krijgen ze nog niet de kans om te garen en hun vocht te verliezen.

Maak in tussen de paddenstoelenbouillon.

Pel de ui en knoflook en snipper deze fijn. Voeg de ui en knoflook toe aan de gebakken paddenstoelen en bak deze gedurende twee minuten mee.

Blus na ongeveer twee minuten de paddenstoelen af met de paddenstoelenbouillon. Breng de bouillon aan de kook en zet deze laag als het kookpunt bereikt is. Laat de soep 20 minuten zachtjes pruttelen.

Pureer de bouillon met een staafmixer. Voeg de kokosmelk toe voor een romige soep en verwarm de soep weer tot het kookpunt.

Snijd de bosui en voeg 2/3^{de} toe aan de soep.

Proef de paddenstoelensoep en breng hem op smaak met peper en zout.

Schep de paddenstoelensoep in kommen en garneer de soep met bosui.