

Soepen



voor ± 4 personen



HELDERE PADDENSTOELensoep MET SHIITAKES

2 liter groentebouillon

250 gr kastanjechampignons

250 gr champignons

100 gr shiitakes

2 sjalotjes

1 teentje knoflook

2 lenteuitjes

1 eetlepel biologische olijfolie

peper en zout

BEREIDING

Borstel de champignons, de kastanjechampignons en de shiitakes en snij ze in kleine plakjes. Snij daarna de sjalotjes en de knoflook fijn en snij de lenteuitjes in kleine ringetjes. Fruit in een koekenpan de sjalotjes en de knoflook met de olijfolie aan en voeg hier dan de kastanjechampignons en champignons toe. Doe na een minuut of 4 de shiitakes erbij. Maak nu in een grote pan 2 liter groentebouillon klaar.

Voeg dan de gefruite sjalotjes, knoflook en paddenstoelen bij de groentebouillon en doe nu ook de gesneden lenteuitjes erbij. Breng de soep eventueel op smaak met wat peper en zout.