

Soepen



voor ± 4-6 personen



AARDPEERSOEP MET SHIITAKES EN VERSE TIJM

800 gr aardperen

200 gr shiitakes

2 witte uien

2 teentjes knoflook

een handje verse tijm

2 kruidenbouillonblokjes

2 eetlepels biologische olijfolie

peper en zout

BEREIDING

Schil de aardperen en uien en snij ze in plakken. Pel de knoflook, borstel de shiitakes en snij deze stukjes. Verwarm de olijfolie in een grote pan en voeg de aardperen en de uien toe en bak deze even zachtjes aan. Voeg daarna de knoflook, tijm en shiitakes toe en bak het geheel nog even goed door. Doe 1,3 liter water in een grote soeppan en breng dit aan de kook en voeg het aardpeermengsel en de kruidenbouillonblokjes toe en laat het 30 minuten zachtjes doorkoken. Roer het af en toe even door. Haal daarna de pan van het vuur en pureer het geheel tot een gladde soep. Maak het indien nodig op smaak met wat peper en zout.