

Soepen



voor ± 4-6 personen



AARDPEERSOEP MET SHIITAKES EN VERSE TIJM

800 gr biologische aardperen

wat takjes verse tijm

200 gr biologische shiitakes

2 groentebouillonblokjes

2 biologische witte ui

2 eetlepels biologische olijfolie

1 teentje biologische knoflook

vers gemalen peper en zout

BEREIDING

Maak de ui en knoflook schoon. Snipper de ui en snij knoflook fijn. Schil de aardperen met een dunschiller en snij ze in stukken. Borstel de shiitakes en snij ook deze in stukken. Ris de blaadjes van de tijm en snij fijn. Verwarm de olijfolie in een (soep)pan. Fruit de ui aan en voeg de stukken aardpeer toe. Bak deze 2 minuten mee. Voeg dan de knoflook en de tijm toe en bak het nog 1 minuut. Voeg 1 liter water bij de aardperen en verkruiemel de groentebouillonblokjes erover. Breng de soep aan de kook en laat het 25 minuten zacht doorkoken. Roer af en toe even door. Doe vervolgens 1 eetlepel olijfolie in een koekenpan en bak de stukken shiitakes goudbruin, Maak eventueel op smaak met wat peper en zout. Pureer de soep met een staafmixer en maak op smaak met wat vers gemalen peper en zout. Schep de soep in de soepkommen en verdeel de shiitakes erover.