

Soepen



voor ± 4 personen



HELDERE PADDENSTOELNSOEP MET SHIITAKES

250 gr biologische kastanjechampignons

2 biologische lenteuien

250 gr biologische champignons

1 eetlepel biologische olijfolie

100 gr biologische shiitakes

2 biologische paddenstoelenbouillonblokjes

2 biologische sjalotten

vers gemalen peper en zout

1 teentje biologische knoflook

BEREIDING

Borstel de champignons, de kastanjechampignons en de shiitakes schoon en snijd ze in kleine plakjes. Snijd daarna de sjalotten en de knoflook fijn en de lenteuien in kleine ringen. Doe de olijfolie in een koekenpan en fruit de sjalotten en de knoflook aan. Voeg dan de kastanjechampignons en champignons toe en roerbak 4 minuten. Voeg dan de shiitakes toe. Los vervolgens de paddenstoelenbouillonblokjes op in 1 liter water en schep de gefruite sjalotten, knoflook en paddenstoelen bij de bouillon. Voeg als laatst de gesneden lenteuien toe en breng de soep indien nodig op smaak met wat vers gemalen peper en zout.