

Wilde champignonsoep met crème fraîche en bieslook



Dit is een klassieke soep, die met een combinatie van verse en gedroogde paddenstoelen voor een extra intense paddenstoelen smaak zorgt.

Bereidingstijd: 20 minuten

Kooktijd: 20 minuten

Ingrediënten voor 4 personen:

- 15 g gedroogde wilde paddenstoelen
- 25 g boter
- 1 el olijfolie
- 1 ui, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, geperst
- Zeezout en versgemalen zwarte peper
- 250 g champignons, in stukjes
- 850ml groentebouillon
- Handvol verse platte peterselie, grof gehakt

Serveer tip:

4 eetlepels crème fraîche

2 el verse bieslook, fijngehakt

Bereiding:

1. Leg de gedroogde paddenstoelen in een kom met kokend water. Laat paddenstoelen 20 minuten zacht worden.
2. Doe de boter en olie in de kom van de Soep blender. Zet de timer op 20 minuten en de temperatuur op laag. Voeg ui en knoflook toe en bak 2-3 minuten tot ze zacht zijn.
3. Voeg de champignons en kruiden toe en kook ongeveer 4-5 minuten. Voeg de bouillon en de geweekte paddenstoelen toe. Laat de soep in de Soep blender sudderen tot hij het eindsignaal geeft.
4. Voeg de peterselie toe en mix het geheel op niveau 1 tot een gladde massa.
5. Meng de crème fraîche met de bieslook in een aparte schaal en decoreer elk bord soep met een beetje van dit mengsel, samen met wat gemalen zwarte peper.

