

Ingrediënten

(voor 4 personen)

- 750 gram paddenstoelenmix
- Klontje roomboter of olijfolie
- ½ liter heldere bouillon (*kruiden- of groentebouillon)
- 1 eetlepel champignonpulp (blikje) kun je eventueel vervangen door 1 pakje paddenstoelensoep
- ¼ bosje lente-ui
- ¼ liter kookroom

Bereiding

Maak de paddenstoelen schoon, liefst met een borsteltje of papiertje. Ga je ze wassen, dan nemen ze veel vocht op en gaat de smaak wat verloren. Scheur of snijd ze in gelijke delen. Verhit de boter of olie in een pan en bak de paddenstoelen beetgaar. Voeg er de fijngesneden lente-ui aan toe en vul de pan met de bouillon. Voeg er de champignonpulp aan toe. Goed laten doorwarmen en klaar.

Tips:

- * We hebben dit in principe geheel vegetarisch gemaakt. Wil je dat niet dan kan je ook vleesbouillon gebruiken en kleine stukjes gemarineerde en gebakken kip toevoegen. Je marineert de kipstukjes met een olie en pittige saus op sweetchilibasis. Marineer dit de avond van tevoren en zet in de koelkast. Ga je bakken, dan een klein beetje olie in de pan en op een hoog vuurtje de kipstukjes bakken. Is de soep klaar dan kan je de kipstukjes toevoegen. Garneer met verse bieslook fijngesneden. Of met een takje krulpeterselie.
- * Wil je een bijzondere smaak toevoegen? Dan neem je op deze portie ongeveer 20 gram gedroogde 'trompet du mort'. Je stampt die fijn in een vijzel en voeg je toe vanaf het begin. Je ervaart dan een smaak die erg dicht tegen de truffelsmaak komt.

Een bijzondere, smakelijke

Kerst-paddenstoelensoep

