

Paddenstoelensoep

- 400 gram gemengde paddenstoelen (shiitakes, oesterzwammen, cantharellen, kastanje champignons)
- Rode ui
- 2 teentjes knoflook
- **Antica Masseria** olijfolie
- 100 ml kookroom
- Tijm
- 1 liter groentebouillon
- Peper/zout
- 1 theelepel **Peppr-it Hot**
- 1 eetlepel **Pedro Ximenez-Edik**
- Peterselie voor afwerking

Bereidingswijze

Snipper de ui en hak knoflook.

Fruit de ui en knoflook een paar minuten en doe de Peppr-it bij.

Snijd de paddenstoelen in stukken en voeg samen met wat tijm toe aan de pan.

Bak ± 10 min. op matig vuur.

Schep ± 1/3 deel uit de pan en bewaar.

Bouillon toevoegen en aan de kook brengen.

Vuur uitzetten en soep pureren.

Roer kookroom voeg Pedro Ximenez-Edik toe en breng opnieuw aan de kook.

Schep als laatste de bewaarde paddenstoelen bij de soep en verwarm nog even mee.

In soepkop met verse peterselie bestrooien.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

