




Kastanje Paddenstoelensoep

-  Bereiden in:
-  Voorbereiding: 0 min.
-  Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 500 gr (kastanje) champignons
- 200 gr shiitake
- 2 el olijfolie
- 1 el zoete ui, gesnipperd
- 3 takjes tijm, blaadjes gerist
- 200 gekookte kastanjes (vacuüm verpakt), grof gehakt
- 1 liter groente- of runderbouillon
- 125 ml crème fraîche
- 100 gr dingesneden pancetta, in kleine stukjes
- 1 bosje waterkers

Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Kastanje Paddenstoelensoep

Bereiding

- 1 Veeg de champignons en shiitake met een stuk keukenpapier schoon.
- 2 Houd ongeveer 1/5 deel van de champignons en shiitake achter voor de garnering en snij de rest in plakjes.
- 3 Verwarm de helft van de olijfolie in een ruime pan en fruit de ui 4-5 min op matig vuur. Voeg de champignons en shiitake toe en bak ze al omscheppend 3-4 min mee. Voeg de tijm en kastanjes toe en schep alles goed om. Schenk de bouillon erbij, breng langzaam aan de kook.
- 4 Zet het vuur lager en laat de soep ca 15 min zacht koken. Pureer de soep met een staafmixer. Meng de crème fraîche erdoor en breng op smaak met zout en peper.
- 5 Bak de pancetta in een droge koekenpan in enkele min goudbruin. Laat uitlekken op een stuk keukenpapier.
- 6 Snij de achtergehouden champignons en shiitake in plakjes. Verhit de rest van de olijfolie in een koekenpan en bak de plakjes al omscheppend 3-4 min tot het vocht vrij begint te komen. bestrooi ze met wat zout en peper.

Serveren

Schep de soep in diepe borden of kommen. Verdeel er de waterkers, gebakken paddenstoelen en gebakken pancetta over. Serveer eventueel met warm lekker brood.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten