

Paddenstoelensoep

Ingrediënten 4 pers.

- 400 g champignons in schijfjes
- 2 uien in dunne repen
- 2 tomaten in blokjes
- 2 tenen knoflook gesnipperd
- 1 paddenstoelenbouillonblok verkruimeld
- 1 -2 tl paddenstoelenpoeder (optioneel)
- 1-2 el olijfolie
- Witte peper
- ½ tl laurierpoeder
- ½ tl kruidnagelpoeder
- 5 dl water
- 5 dl volle melk

Hulpmiddelen

Kookpan met dikke bodem of braadpan

Bron

Eigen recept

Bereidingswijze

- Fruit de uien en knoflook in de olie totdat ze er glazig uitzien.
- Voeg dan de tomatenblokjes, bouillon, paddenstoelen-, laurier- en kruidnagelpoeder toe en laat 5 minuten sudderen.
- Voeg de champignons toe en sudder 5 minuten mee.
- Voeg het water en water toe en kook het nog een paar minuten door.

Ik vind het heerlijk met een stukje stokbrood of zo.

Tips

- Als je champignons koopt: laat ze een dag of wat liggen totdat de hoedjes opengaan. Dan krijg je een veel rijkere paddenstoelensmaak.
- Een mengsel van verschillende soorten paddenstoelen kan natuurlijk ook, hé.
- Paddenstoelenpoeder maak je heel gemakkelijk zelf: koop gedroogde paddenstoelen (ik gebruik shi take uit de Aziatische winkel) en maal die fijn in je keukenmachine. In een goed gesloten pot kun je dat maanden bewaren, liefst in het donker.