

Paddestoelensoep



Voorgerecht

Vegetarisch

4 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: 15 minuten

Seizoen: herfst en winter



Ingrediënten

- 400 g paddenstoelenmix
- 2 tenen knoflook, gepeld, 10 gr tijm, 15 gr peterselie
- 300 g gesneden uien
- 100 ml witte port
- 1 stokbrood + 100 gr geraspte oude kaas
- 2 blokjes groentebouillon, olijfolie, zout en peper

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Snij de paddenstoelen in plakjes, hak de tenen knoflook fijn en ris de blaadjes van de takjes tijm. Verhit een scheut olijfolie in een grote soeppan. Fruit de knoflook, ui en tijm 5 minuten aan op laag vuur. Bak de

paddenstoelen 5 minuten mee en blus het geheel af met de witte port. Voeg vervolgens 1,5 liter kokend water en de bouillonblokjes toe aan de pan. Laat de soep 15 minuten doorpruttelen op laag vuur met het deksel op de pan.

2. Snij intussen het stokbrood in lange schuine plakken. Leg de plakken in een ovenschaal en verdeel de oude kaas over het stokbrood. Bak het stokbrood 10 minuten in de oven.
3. Hak de peterselie fijn. Breng de soep op smaak met peper, zout en peterselie. Serveer de soep met de stokbroodjes met gegratineerde kaas.

Tenslotte

Met de kerst serveer ik graag een **Paddestoelen Cappuccino**. Snijd daarvoor 3 of 4 sjalotjes. Snijd ze niet te fijn, want later gaan ze toch door de blender. Poets 500 gr gemengde paddenstoelen met een doekje en snijd ze in stukken. Doe 1 el boter in de pan. Laat het smelten, doe daarna de stukken paddestoel en sjalot in de pan. Hak 1 teentje knoflook ook fijn en doe die bij het mengsel in de pan. Als de paddenstoelen zacht zijn geworden doe je er wat witte wijn naar eigen smaak bij. Doe nadat de alcohol verdampt is 500 ml kookroom erbij en breng het aan de kook. Spoel de blender kom uit met warm water, doe je dat niet dan kan het glas kapot springen. Giet de soep uit de pan in de blender. Haal het kleine dopje van de deksel van de blender eraf. Doe de deksel op de blender en zet hem aan. Zorg dat het mengsel niet te fijn wordt. Doe de soep in de pan en breng hem weer aan de kook. Proef of er nog wat zout, peper of wijn bij moet. Pak een schoon pannetje en breng volle melk aan de kook. Klop de melk, zodat er een schuimlaag ontstaat. Dit kan in een machine, melkschuimer (Hema) of gewoon met de garde. Doe de soep in een kom. Bij Blokker zijn mooie dubbelwandige glazen cappuccinoglasen te koop. Leg het schuim van de melk op de soep. Garneer eventueel met hele kleine gebakken paddestoelen (bv. bundelzwammetjes). Tot slot **Paddestoelen soep van het Neal Street Restaurant** in Londen. Leg een handvol gedroogd eekhoorntjesbrood in een klein bakje, giet er zoveel kokend water op dat de paddestoelen onderstaan en laat ze wellen. Hak de helft ervan fijn. Neem een grote braadpan, zet die op het vuur tot hij goed heet is, doe er een paar scheuten olijfolie in en vervolgens 600 gr verse schoongemaakte gemengde paddestoelen. Roerbak ze op hoog vuur een minuut en doe er 2 tenen knoflook in plakjes, 1 fijngehakte rode ui, klont boter en een handvol tijmblaadjes bij, plus wat zout en peper. Na ongeveer een minuut zul je zien dat er vocht uit de paddestoelen begint te lopen. Op dat moment mag het fijngehakte eekhoorntjesbrood erbij en ook de grotere stukken mogen in de pan. Zeef het weekwater zodat er geen gruis meer in zit en giet ook dat erbij. Laat het mengsel nog ongeveer 20 minuten bakken, tot het meeste vocht verdampt is. Breng het mengsel op smaak en giet er 1 liter kip- of groentebouillon bij. Laat het aan de kook komen en 20 minuten op laag vuur koken. Dan pureer ik meestal de helft van de soep in de keukenmachine, giet die puree terug in de pan en doe 2 el mascarpone en een handvol peterselie erbij. Wees voorzichtig met het toevoegen van peper en zout. Meng een snufje zout en peper met de schil van een citroen en het sap van de helft van de citroen en schep dit mengsel in het midden van de soep. Als je dat er vlak voor het serveren doorheen roert, geeft het een verrukkelijke smaak aan de soep.