

Wilde paddenstoelensoep met hazelnoot



Ingredienten

Voor de soep :

- 50 gram eekhoorntjesbrood
- 3 sjalotjes, fijngesneden
- 75 gram boter
- 500 gram wilde paddenstoelen
- 1 scheut sherry
- 400 ml kippenbouillon

Garnering:

- 100 gram wilde paddenstoelen
- 75 gram hazelnoten, grof gehakt
- 1 klontje boter
- 125 ml creme fraiche
- 1 paard ruppels hazelnootolie

Bereiding

Wel de funghi porcini in 750 ml. lauw water

Fruit de sjalotjes in 25 gram boter met een snufje zeezout, voeg de verse paddenstoelen toe en bak ze 5 min. mee

Hak de funghi porcini fijn en bak deze ook mee, bewaar wel het weekwater !

Blus af met sherry, giet het weekwater erbij door een zeefje, en voeg ook de kippenbouillon toe.

Breng alles aan de kook en laat 20 min. pruttelen op zacht vuur.

Pureer de soep glad, voeg de rest van de boter er aan toe en meng tot een mooie gladde crème.

Breng op smaak met peper en zout

Bak voor de garnering de paddenstoelen en de hazelnoten in wat boter en breng alles op smaak met peper en zout

Verwarm de soep tot net aan het kookpunt (niet wamer !) en verdeel over de kommen

Garneer met crème fraiche, de gebakken paddenstoelen, de nootjes en enkele druppels hazelnootolie.