

# Sint Jacobsvrucht en pompoensoep met paddenstoelen



## Ingredienten

Voor 4 personen ::

- 4 grote sint jacobsvruchten
- 1 ui
- 1 stronk witte prei
- 1 stuk knolselder
- 2 teentjes look
- 400 gr pompoen
- 3 dl kippenbouillon
- 1 dl room
- 4 grote cpes ( eekhoortjesbrood )
- 50 gr enoli paddenstoelen
- 2 sneetjes gekookte ham
- olijfolie
- truffelsap
- plakjes truffel
- peper en zout

## Bereiding

Bak de Sint-jacobsvruchten in de olijfolie en kruid met peper en zout.

Snij de ui, prei, knolselder en pompoen in stukken en stoof aan in de pan, voeg de knoflook toe.  
Blus met de kippen- of groentenbouillon en laat +/- anderhalf uur koken.  
Passeer alles door de zeef en voeg de room toe.

Schuim de soep op met de mixer, verrijk facultatief met truffelsap en breng op smaak met peper en zout.

Bak de geborstelde en in stukken gesneden cèpes op in wat boter.  
Reinig de enoki's.

Giet de soep in een diep bord en schik hierin de sint-jacobsvrucht.  
Draai een bundeltje enokipaddenstoelen in de ham en plaats dit ertegenaan.  
Werk verder af met gebakken eekhoorntjesbrood en facultatief enkele plakjes truffel.