

Bospaddenstoelenbouillon met portobello (12 personen)

Benodigd:

- 8 el olie
- 600 gr (mais)kipfilet, in dunne reepjes
- 6 portobello in reepjes
- 1,5 L bospaddenstoelenfond (of gevogeltefond)
- 12 el medium dry sherry
- 6 teentjes knoflook, gehalveerd
- 6 tl gedroogd dragon
- 12 takje peterselie, fijngeknipt
- Plukjes tuinkers voor de garnering

Verhit de olie in een pan met dikke bodem. Kip en portobelloreepjes op hoog vuur 1 min. roerbakken. Fond, sherry en 1,2 liter water erbij schenken. Knoflook en dragon toevoegen. Het geheel aan de kook brengen en 15 min. zachtjes laten koken. Bouillon laten afkoelen en tot gebruik in de koelkast zetten.

Voor het serveren de bouillon opnieuw opwarmen nadat de knoflook verwijderd is.

Serveren:

Verwarm de bouillon door en door en verdeel de soep over de voorverwarmde borden en garneer ze met peterselie en tuinkers.