



Gerookte Bospaddenstoelensoep

INGREDIENTEN 12 PERSONEN

300 gr shii-take
300 gr oesterzwam
300 gr kastanjechampignon
1ltr runderbouillon
1ltr koksroom

HULPMIDDELEN

Rookoven
rookmot
vetvrij papier
blender
maatbeker
pan

Dit is een gerecht wat hele hoge punten scoort in mijn restaurant en het is zeker een leuk en verrassend soepje om te maken voor vrienden of familie (als je tenminste een rookoventje hebt) het is net ff weer iets anders

Vorbereiding

Snij de shii-take en de kastanjechampignons een keer door de midden.
doe vast rookmot in het oventje en leg een vetvrijpapiertje over het rooster.

Bereidingswijze

Leg alle paddenstoelen op het vet vrije papier en zet de rookoven op zacht vuur zorg dat hij goed gaat roken en zodra hij goed rookt haal hem van het vuur af en laat lekker staan.

zet de pan op het vuur doe hier de boullion in en de liter room en laat zachtjes warm worden.

zodra het rookoventje uitgerookt en afgekoeld is doe de paddenstoelen bij het room en de boullion en laat even 10min trekken.

haal nu de blender erdoor tot alles net zo fijn is als dat je zelf wilt ik doe zelf altijd lekker klein dit geeft ook gelijk binding.

proef de soep en breng op smaak met zout en peper in mijn ervaring is dat nog nooit voorgekomen dat het nodig was maar ieder zijn smaak..