



December 2015

Paddenstoelensoep met mascarpone

60 g boter
3 teentjes knoflook
3 uien niet te groot, in blokjes
750 g gemengde paddenstoelen in stukken
2 tl bloem
35 ml droge sherry
4 takjes tijm
4 takjes marjolein
50 g platte peterselie (flinke bos)
1 1/2 l runderbouillon
225 g mascarpone

Verwarm de boter zachtjes in een ruime pan, maar laat deze niet te bruin worden. Laat de knoflook 5 min. zachtjes smoren in de boter zonder te kleuren;

Voeg de uien in blokjes toe en laat samen met de knoflook nog eens 10 min. smoren. Doe er eventueel nog wat boter bij als de uien vast gaan zitten aan de bodem;

Voeg de paddenstoelen toe en bak kort mee met het uien/knoflookmengsel. Voeg de bloem al roerend toe en laat kort opnemen;

Roer de sherry erdoor en meng goed;

Ris intussen de blaadjes van de tijm en marjolein. Haal de blaadjes van de peterselie en snijd alle kruiden zeer fijn. Voeg de kruiden toe aan het paddenstoelenmengsel en schenk de bouillon erbij;

Laat de soep 30 min. zachtjes koken.

Roer voor het opdienen wat van de mascarpone erdoor en schenk in kommen. Schep er in de kom nog een extra dot mascarpone op.