

1. Wildbouillon met bospaddestoelen

Ingredienten voor 12 personen:

- 2 liter wildbouillon (8 potten wildfond)
- 600 gram bospaddenstoelen
oesterzwammen, cantharellen en
kastanjechampignons)
- 70 gram boter
- zout en versgemalen peper of tabasco
- een flinke scheut port
- fijngehakte (verse) peterselie naar smaak



Bereiding (ca. 30 minuten):

1. Snijd of scheur de harde stelen van de oesterzwammen en verdeel de hoeden in repen. Doe hetzelfde bij de cantharellen en snijd de kastanjechampignons in plakjes. Bak de paddenstoelen kort in de hete boter tot ze beginnen te kleuren.
2. Breng de bouillon aan de kook en op smaak met wat zout en peper of tabasco. Schep de gebakken oesterzwammen door de bouillon. Breng de soep desgewenst verder op smaak met een scheut port.
3. Hak de verse peterselie fijn en bewaar deze tot gebruik in een afgedekt schaalpje.
4. Verdeel de verse peterselie over 12 borden en schep de soep erover. Serveer direct.