

Bospaddenstoelen soep

Bospaddenstoelen soep; geen champignons maar alleen paddenstoelen en in dit recept aangevuld met kikkererwten voor de extra groenten. De smaak van paddenstoelen is echt heel anders dan die van champignons, om dit te omschrijven kan je zeggen “veel aardser, grondiger, voller”.

Ieder jaar rond de herfstperiode koop ik een paar potjes gedroogde paddenstoelen. Superhandig voor een kopje soep of bijvoorbeeld voor in de risotto.

Voor 2 personen

Bereidingstijd: 10 minuten + 30 minuten weken

Ingrediënten

- 20 gram gedroogde bospaddenstoelen
- 700 ml bouillon (kip of groenten)
- 1 klein blikjekikkererwten
- 1 gesnipperde ui
- Peper
- Zout
- Scheutje olijfolie

Bereiding

Doe de gedroogde paddenstoelen in een kommetje met heet water en laat deze voor min. 30 minuten weken (dek het kommetje af met een stukje folie of een bord zodat het water warm blijft).

Verwarm wat olijfolie in een pan en fruit de ui rustig aan.

Spoel de kikkererwten af en voeg deze samen met de bouillon bij het uitje.

Laat alles op temperatuur komen, voeg de helft van de geweekte paddenstoelen toe en maak meteen staafmixer een mooie gladde soep.

Breng alles op smaak met eventueel nog wat zout en peper en de achtergehouden paddenstoelen.

Wil je een nog intensere smaak van je soep, voeg dan ook het water toe waarin je de paddenstoelen hebt geweekt.

TIP: zeef het water aangezien er vaak op de bodem wat zand ligt van de paddenstoelen.