

Paddestoelen Espresso soep met funghi porcini

Benodigheden:

- ❖ 150gram kastanje champignons + klein zakje funghi porcini of paar morilles.
- ❖ 1 sjalot
- ❖ 1 el boter
- ❖ 5 dl koksroom
- ❖ 1 dl kalfsfond
- ❖ 1 kopje sterke espresso (ca. 5 el)
- ❖ 1 bouillonblokje (funghi porcini van Star)
- ❖ olie



Bereidingswijze:

- ❖ Funghi porcini 1 uur laten weken.
- ❖ Snijd champignons, funghi en sjalot. Smelt de boter en bak hierin de sjalot in ong. 3 minuten zachtjes glazig.
- ❖ Voeg de paddenstoelen toe, laat ze ca. 4 min. meebakken.
- ❖ Voeg de room, fond en bouillonblokje toe en breng zachtjes aan de kook.
- ❖ Laat de paddenstoelen goed zijn geuren afgeven.
- ❖ Pureer het geheel in de blender en voeg de koffie toe.
- ❖ Breng op smaak met peper.
- ❖ Snijd als je een garnituur wilt prei in heel smalle reepjes.
- ❖ Verhit een laag olie in een wok of diepe koekenpan en frituur hierin de prei in 1-2 min. knapperig.
- ❖ Neem de prei uit de olie en laat hem uitlekken op keukenpapier.
- ❖ Schep de soep in een espressokopje of glaasje en garneer met de prei.

