

Bouillon met wilde paddenstoelen en aardpeerknikkers

Ingrediënten

FEESTELIJK

Voor 4 personen

1 wortel

2 tenen knoflook

1 sjalot 1 stengel selderij

1 el olie

1 kruidentuiltje

200 g eekhoorntjesbrood ook gekend als boleten of porcini

200 g dooierzwammen Girollen, cantharel of hanekam . Dat is allemaal hetzelfde

2 aardperen

1 klein bosje bladpeterselie



Bereiding

Schil de wortel en snij in stukken.

Pel en halveer de knoflook en de sjalot. Kuis de selderij en snij in dunne plakjes.

Verhit de olie in een stoofpan.

Voeg de wortel, de knoflook, de sjalot en de selderij toe.

Bak 2 minuten al roerend op hoog vuur en giet er 1 liter water bij.

Doe er ook het kruidentuiltje bij, kruid met peper en zout en breng aan de kook.

Zet het vuur lager, dek de pan af en laat 45 minuten pruttelen.

Maak intussen het eekhoorntjesbrood en de dooierzwammen schoon.

Snij het eekhoorntjesbrood in dunne plakjes en halveer de dooierzwammen.

Schil de aardperen en steek er bolletjes uit met een bolletjessteker of snijd er kleine blokjes van

Giet de groentebouillon door een zeef in een pan.

Voeg de aardpeerbolletjes toe en laat 15 minuten koken.

Doe er dan de paddenstoelen bij en laat nog 15 minuten zachtjes koken.

Pluk de bladpeterselie en hak de blaadjes fijn.

1. Verdeel de soep over diepe borden, werk af met de fijngehakte bladpeterselie en serveer meteen.