



Maaltijdsoep van parelgort met bospaddenstoelen en whiskey

2 PERSONEN

🕒 75 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 15 g gedroogde porcini (eekhoorntjesbrood)
- 100 g gerookte spekblokjes
- 1 ui gesnipperd
- 2 middelgrote wortels in blokjes
- 1½ stengel bleekselderij in blokjes
- ¼ savooiekool in heel fijne reepjes
- 1 teen knoflook fijngesneden
- ½ takje rozemarijn
- 1 takje tijm
- 1 blaadje laurier
- 3 el Ierse whiskey of witte wijn
- 800 ml kippenbouillon
- 90 g parelgort
- 200 g bospaddenstoelen, grote exemplaren in stukken gescheurd

om bij te serveren

- oude cheddar, Parmezaanse kaas of andere harde zoute kaas, om te raspen

MATERIAAL: soeppan, zeefje, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de gedroogde porcini in een kom, giet er 100 ml lauwwarm water bij en laat 30 minuten weken.
2. Bak in de tussentijd de spekblokjes uit in een grote zware pan.
3. Roer als ze gaan bruinen alle groenten, knoflook en kruiden erdoor en bak ze op middelhoog vuur al omscheppend tot alles zacht wordt.
4. Neem de tijd, dit duurt ± 10 minuten.
5. Giet de porcini af door een zeefje boven een kom en vang het weekvocht op.
6. Hak de porcini fijn en roer ze door de groenten in de pan.
7. Blus af met een goeie scheut whiskey.
8. Voeg de helft van de verse paddenstoelen nu ook toe en bak ze nog even mee uit.
9. Giet de gort erbij, schep alles goed door en giet 750 ml bouillon en het weekvocht van de paddenstoelen erbij.
10. Breng aan de kook en draai het vuur laag.
11. Laat de soep zo'n 45 minuten sudderen tot de gort beetgaar is.
12. Voeg na 30 minuten de rest van de paddenstoelen toe.
13. Voeg evt. extra bouillon toe.
14. Haal de tijm, rozemarijn en laurier eruit.
15. Rasp aan tafel de kaas erover.

TIP: Serveer er Iers sodabrood bij.

* Bij het gebruik van een bouillon of bouillonblokje neem dan een met minder zout. **Advies:** voedingscentrum.nl

** Als je de soep invriest, dan laat je de ingrediënt(en) die je er overheen strooit weg, deze komen na het ontdooien en opwarmen beter tot hun recht, dan erin voor het invriezen.

BRON: deliciousmagazine.nl

