



Maaltijdsoep van paddenstoelen met gort en tijm

2 PERSONEN

⌚ 65 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 100 g parelgort
- 3 el extra vergine olijfolie
- 50 g boter
- 250 g gemengde paddenstoelen, in plakjes
- 3 tenen knoflook, in dunne plakjes
- ½ ui, fijngesneden
- 3 takjes tijm, naaldjes gerist + extra
- 625 ml groentebouillon
- 50 ml zure room + extra

voor erbij

- zure room
- 50 g enoki-paddenstoelen

voor erover

- tijm naaldjes

MATERIAAL: soeppan

ZO MAAK JE HET:

1. Breng ruim water aan de kook en kook de parelgort hierin gaar in ± 45 minuten of volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Giet af en laat uitlekken.
3. Verhit de olie met de helft van de boter in een ruime pan.
4. Bak hierin de gemengde paddenstoelen in 6 minuten bruin.
5. Schep ze met een schuimspaan op een bord.
6. Voeg de rest van de boter toe en bak hierin de knoflook, ui en tijm 6-8 minuten onder af en toe omscheppen, zodat ze lichtbruin kleuren.
7. Voeg de gekookte parelgort, bouillon en gebakken paddenstoelen toe.
8. Laat de soep 15 minuten trekken en licht inkoken.
9. Voeg de zure room en zout en peper toe.
10. Verdeel de enoki-paddenstoelen over borden, schep de hete soep erover en garneer met nog wat tijm en zure room.

* 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

