Onze winkel Eext

**Heldere soep van bospaddenstoelen**

**Ingrediënten:**

* 25 gram gedroogde paddenstoelen (bijv. eekhoorntjesbrood of gemengde paddenstoelen)
* 250 gram gemengde verse paddenstoelen
* 1 sjalotje
* 25 gram roomboter
* 1 teen knoflook
* blaadjes van 1,5 takjes tijm
* zout, versgemalen zwarte peper
* 1 bospaddenstoelen bouillontabletten
* 1 eetlepels peterselie, fijngehakt

**Optioneel:**

* 3 eetlepels madeira of droge sherry

**Bereiding:**

1. Week de gedroogde paddenstoelen ca. 25 minuten in 250 ml warm water. Veeg de verse paddenstoelen schoon met een borsteltje of stukje keukenpapier. Snijd de grote exemplaren in plakjes of verdeel ze in kleinere stukken. Pel en snipper sjalotje.
2. Verhit de boter in een grote koekenpan. Bak de sjalot ca. 2 minuten. Knijp de gedroogde paddenstoelen uit (bewaar het weekvocht). Schep de verse en gedroogde paddenstoelen en tijm door de sjalot en bak nog ca. 5 minuten. Schep af en toe om. Pers de knoflook erboven uit. Breng op smaak met zout en peper.
3. Verhit 0,75 liter water met de bouillontabletten. Voeg het weekwater van de paddenstoelen en de madeira toe. Roer de paddenstoelen erdoor. Schep de soep in warme borden en garneer met peterselie.