

## Soep

Bouillon met wilde paddenstoelen en aardpeerknikkers

## Door

Wim en Yves op 21 02 2022

## Foto



## Nodig voor 4

- 1 wortel
- 2 tenen knoflook
- 1 sjalot
- 1 stengel selderij
- 1 el olie
- 1 kridentuiltje
- 200 g eerkhoorntjesbrood
- 200g dooierzwammen
- 2 aardperen
- 1 klein bosje bladpeterselie

## **Bereiding**

Schil de wortel en snij in stukken.

Pel en halveer de knoflook en de sjalot.

Schil de selderij en snij in dunnen plakjes.

Verhit de olie in een stoofpan.

Voeg toe: wortel, knoflook, sjalot en selderij.

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

Doe er ook het kruidentuiltje bij, kruid met p/z en breng aan de kook.

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

Snij het eekhoorntjesbrood in dunne plakjes en halveer de dooierzwammen.

Schil de aardperen en steek er bolletjes uit met bolletjessteker.

Giet de groentebouillon door een zeef in een pan.

Voeg de aardpeerbolletjes toe en laat 15 min koken.

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

Pluk de bladpeterselie en hak de blaadjes fijn.

## **Serveer**

Verdeel de groentenbouillon met de paddenstoelen en de knikkers over diepe borden en werk af met de fijngehakte peterselie.