

Soep

Wintersoepje met champignons en reepjes gerookte eend

Foto



Door

Rudy en Carl

Datum

28 januari 2019

Nodig

- butternut
- 3 uien
- 2 pastinaken
- wit van prei
- 3 rode paprika's
- busseltje wortelen
- 2 teentjes look

- gember
- 4 potten wildbouillonpeper en zout
- 2 bakjes boschampionns
- 1 bakje gerookte eend
- verse bieslook/ kervel
- kippenbouillon (of blokjes)
- vleesbouillon
- olijfolie
- (braad)boter
- bloem
- room
- cognac

Bereiding

De ui, prei, butternut, gekuiste wortelen, gepelde paprika , geschilde pastinaken in kleine stukken snijden.

De grove brunoise van de groenten samen met de look en stukjes gember aanstoven in een mengeling van olijfolie en boter tot ze glazig worden.

Kruiden met P/Z en singeren met bloem.

Bevochtigen met de wildfond en kruiden met kippenblokjes.

De soep mixen en eventueel verder op smaak brengen met kippen of vleesbouillon.

Gekuiste boschampionns apart garen in vleesbouillon en nadien aan de gemixte soep toevoegen.

Presentatie

In de soepkommetjes een koffielepeltje cognac, reepjes eend scheppen en de soep er overgieten.

De opgeklopte room samen met de fijn gesneden bieslook/koriander toevoegen.