



## PADDENSTOELEN SOEP MET KURKUMA.

We zijn het afgelopen weekend lekker even weg geweest. Naar Zuid Limburg. Omdat het nogal een eindje rijden is vanaf Groningen had mijn man een voorstel om een nachtje te overnachten. We zijn naar Epen gegaan. Het was prachtig weer, de zon scheen en de blaadjes hadden zulke mooie kleuren,..

Tijd voor een warme dikke paddenstoelensoep met veel paddenstoelen erin !

Recept ? Hier komt deze voor ca 4 personen.

Paddenstoelen soep.

- \* 15 gram bijzondere, gedroogde paddenstoelen (eekhoorntjesbrood of zo)
  - \* 400 gram kastanje champignons
  - \* 200 gram andere paddenstoelen (oesterzwam o.i.d. Bij AH hebben ze soms van die grotere bakjes met verschillende paddenstoelen. Voor de pasta of zo. )
  - \* 250 gram prei
  - \* 1 teen knoflook
  - \* 60 gram boter
  - \* 1 a 1 1/2 blokje paddenstoelen bouillontablet
  - \* 150 ml slagroom (of kookzuivel)
  - \* 1/2 theelepel truffelolie
  - \* 1/2 theelepel kurkuma poeder
  - \* Een handje geknipte peterselie als garnering.
  - \* Zout en peper naar smaak.
- + Brood in grotere 'opdep stukken' voor bij de soep.

1. Doe de gedroogde paddenstoelen in een kom. Giet er bijna kokend water over, tot ze net onder water staan.
2. Was de prei, snij het in dunne ringetjes. Druk de knoflook door de pers.
3. Veeg de kastanje champignons schoon, en snij ze in 4-en. Veeg ook de andere paddenstoelen schoon en snij ze in iets grotere stukjes.
4. Pak een pan met een stevige, dikke bodem.
5. Doe boter in de pan en bak alle paddenstoelen en peper. Voeg na ca 5 minuten de prei en de knoflook toe. Bak het ca 5 minuten mee.
6. Laat de gewelde paddenstoelen uitlekken, en vang het vocht op !. Snij ze in kleine stukjes.
7. Kook 1200 ml water in een aparte pan, nu ga je met de soep in een grotere soeppan verder.
8. Voeg nu alles samen, bouillon tabletjes, slagroom (of kookzuivel) de gewelde paddenstoelen MET het vocht erbij in de soeppan. En de paar druppels truffelolie. En het kurkuma poeder. Kook alles nu ca 6 minuutjes op zacht vuur.
9. Eventueel kun je extra zout/peper toevoegen. Naar smaak.
- 10 Roer alles goed door elkaar heen en serveer met wat groen erop. Peterselie bijvoorbeeld.

Schep de paddenstoelen soep in mooie ruime en diepe kommen. Lekker stuk grof brood erbij,...

Troosteten,.. paddenstoelen zijn super lekker !

Met een smakelijke groet van Tienieke