



Cappuccino van paddestoelen

NODIG (4 pers):

- 2 el roomboter
- 2 el olijfolie
- 150 gram bospaddestoelen
- 100 gram paddestoelen mix met paprika
- 2 tenen knoflook geperst
- 1 ui gesnipperd
- 2 el sherry
- 400 ml runderbouillon
- paar takjes verse tijm
- 250 ml kookroom
- plakjes spek

DOEN:

1. Verwarm oven op 100 graden en leg plakjes spek op bakpapier en laat knapperig worden (±20 minuten, maar hou in de gaten, elke oven is anders)
2. Doe 1 el roomboter in de pan met 1 el olie. Fruit ui en knoflook. Doe paddestoelen erbij met tijm en blus met sherry. Voeg de bouillon toe. Als het kookt doe je kookroom erbij en zet het vuur zacht. Laat koken tot de champignons gaar zijn.
3. Bak in een ander pannetje de paddestoelen op in boter en olijfolie.
4. Mix de ondertussen de soep schuimig. Breng op smaak met peper en zout .
5. Verdeel de gebakken champignons in glaasje, schenk vervolgens de soep erbij en leg gebakken spek op het glaasje. Garneer met een vers takje tijm

Smakelijk

feest
in een
glas!



WWW.BONAPETIT.NU