

# Paddestoelen Espresso soep met funghi porcini



## Benodigheden:

- ❖ 150gram kastanje champignons + klein zakje funghi porcini of paar morilles.
- ❖ 1 sjalot
- ❖ 1 el boter
- ❖ 5 dl koksroom
- ❖ 1 dl kalfsfond
- ❖ 1 kopje sterke espresso (ca. 5 el)
- ❖ 1 bouillonblokje (funghi porcini van Star)
- ❖ olie

## Bereidingswijze:

Funghi porcini 1 uur laten weken. Snijd champignons, funghi en sjalot. Smelt de boter en bak hierin de sjalot in ong. 3 minuten zachtjes glazig.

Voeg de paddenstoelen toe, laat ze ca. 4 min. meebakken. Voeg de room, fond en bouillonblokje toe en breng zachtjes aan de kook. Laat de paddenstoelen goed zijn geuren afgeven. Pureer het geheel in de blender en voeg de koffie toe. Breng op smaak met peper. Snijd als je een garnituur wilt prei in heel smalle reepjes. Verhit een laag olie in een wok of diepe koekenpan en frituur hierin de prei in 1-2 min. knapperig. Neem de prei uit de olie en laat hem uitlekken op keukenpapier. Schep de soep in een espressokopje of glaasje en garneer met de prei.

