

# Jamie's paddestoelensoep

## Ingrediënten

Voor 6 personen

- handje gedroogde eekhoortjesbrood
- olijfolie
- 600 g gemenge wilde paddestoelen (cantharellen, hanenkammen, trompettes de la mort, shii-takes, oesterzwammen), schoongemaakt en in plakjes gesneden
- 2 tenen knoflook, gepeld en in dunne plakjes gesneden
- 1 rode ui, gepeld en fijngehakt
- klont boter
- handvol verse tijm, alleen de blaadjes
- zeezout en zwarte peper uit de molen
- 1 liter bouillon (kip of groente) 2 eetlepels mascarpone
- handvol verse bladpeterselie, alleen de blaadjes, grof gehakt
- desgewenst truffelolie



## Bereidingswijze

Leg het (gedroogde) eekhoortjesbrood in een klein bakje, giet er zoveel kokend water op dat de paddestoelen onderstaan en laat ze wellen. Hak de helft ervan fijn. Neem een grote braadpan, zet die op het vuur tot hij goed heet is, doe er een paar scheuten olijfolie in en vervolgens de verse paddestoelen. Roerbak ze op hoog vuur een minuut en doe er de knoflook, ui, boter en tijm bij, plus wat zout en peper. Na ongeveer een minuut zul je zien dat er vocht uit de paddestoelen begint te lopen. Op dat moment mag het fijngehakte eekhoortjesbrood erbij en ook de grotere stukken mogen in de pan. Zeef het weekwater zodat er geen gruis meer in zit en giet ook dat erbij. Laat het mengsel nog ongeveer 20 minuten bakken, tot het meeste vocht verdampt is.

Breng het mengsel op smaak en giet er de bouillon bij. Laat het aan de kook komen en 20 minuten op laag vuur koken. Dan pureer ik meestal de helft van de soep in de keukenmachine, giet die puree terug in de pan en doe de mascarpone en peterselie erbij. Wees voorzichtig met het toevoegen van peper en zout.

Je kunt deze soep serveren zoals je wilt, maar ik geef je een paar tips die de moeite waard zijn. Meng een snufje zout en peper met de schil van een citroen en het sap van de helft van de citroen en schep dit mengsel in het midden van de soep. Als je dat er vlak voor het serveren doorheen roert, geeft het een verrukkelijke smaak aan de soep. Iets anders wat je kunt overwegen, is om sneetjes geroosterd stokbrood op de bodem van de kommen te leggen voordat je de soep opschept. Of je kunt wat mooi ogende paddestoelen – zoals hanenkammen, cantharellen of oesterzwammen – bakken en die op de soep strooien. Als ik truffelolie zou gebruiken, zou ik dat er pas aan tafel in druppelen.

*Bron: Jamie's Dinners – Jamie Oliver*