

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>



## Wiener Erdâpfelsuppe

(Aardappelsoep met paddenstoelen)

### Samenstelling: (voor vier personen)

wortel	vetstof
1/2 knolselder	runderbouillon
1 ui	500gr aardappelen
1 teentje look	1 laurierblad
1/2 theelp. marjolein	200gr champignons
4 eetlp. zure room	1/2 bosje peterselie
Pezo	

### Bereiding:

Maak de wortel, knolselder schoon, was de groenten en snij ze vervolgens in kleine blokjes.

Pel de ui, en versnipper hem fijn.

Verhit de boter in een kookpot, en bak de versnipperde ui glazig.

Pel het knoflookteentje en pers het uit boven de uien.

Voeg de versneden groenten toe, en laat ze al roerend iets bakken.

Giet er de runderbouillon op en breng het geheel aan de kook.

Schil de aardappelen, en snij ze gelijkmatig in kleine blokjes.

Doe de aardappelblokjes met de marjolein en het laurierblad bij de inhoud van de soep en laat ze gedurende een 30 tal minuten zachtjes sudderen op een laag vuurtje.

Maak intussen de paddenstoelen schoon en snij ze in fijne reepjes

Voeg ze tien minuten voor het einde van de gaartijd toe aan de soep.

Neem de soep van het vuur, als de aardappelen gaar zijn, verwijder het laurierblad.

Voeg de zure room toe, breng de soep verder op smaak en werk af met fijngehakte peterselie.

*Room nooit koken -> kabbelen tegen soep*